



# 2018 Brut Nature Edition Philipp Starck

Roederer

<b>Typ</b>	Champagner / Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Champagne, Roederer Louis
<b>Produzent</b>	Roederer Louis
<b>Qualitätsstufe</b>	Champagne AOC
<b>Ausbau</b>	Traditionelle Flaschengärung
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10 °C
<b>Trinkreife</b>	8 - 10 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Noir / Pinot Nero, Pinot Meunier
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	41006715

## Bemerkungen

Das 1776 gegründete Champagnerhaus Louis Roederer in Reims besitzt über 200 Hektar Rebfläche, ausschließlich Premier und Grand Cru Lagen. Hier wird auch der Louis Roederer Christal Champagne angebaut und vinifiziert. Das Familienunternehmen wird heute in der 8. Generation von Frederic Rouzaud geführt, der kompromisslos Spitzenchampagner erzeugt. Mit diesem für die Champagne ungewöhnlich großen Besitz an Weinbergen kann er zwei Drittel des Traubenbedarfs selbst decken; eine wesentliche Voraussetzung für die Erzeugung großer Champagner. Den Stil und die Beständigkeit seiner Champagner garantiert er mit einer großen Auswahl an Reserveweinen. Die verleihen den Champagner-Qualitäten ihre filigrane Art, Komplexität und Ausgewogenheit.

## Passt zu

Vorspeisen, Fisch und Krustentiere.

### **Degustationsnotizen**

Feine Perlage. Ssaftiges Bouquet mit Anklänge von reifen Früchten wie Pfirsich, Zitrone mit einem Hauch gerösteten Haselnussnoten. Die Reife der Früchte findet sich im Bratapfel oder in der Tarte Tatin wieder, sowie in den karamellisierten Gewürzen, die an frisches Holz erinnern. Saftiger, vollmundiger Auftakt. Das Sprudeln wird am Gaumen zart und samtig, bevor es einer intensiven, salzigen Frische weicht. Diese schmackhafte Kombination sorgt für eine Würze, die durch eine durchdringende Frische und eine angenehme Bitterkeit verstärkt wird. Diese Würze hebt die runde, saftige Struktur, die sich im Mund ausbreitet, sofort auf und macht Platz für einen festen, kristallklaren und eleganten Gaumen.