



2015 Brut Nature Rosé Edition Philipp Starck

Roederer

94/100 RP 95/100 JS

Typ	Champagner / Schaumwein
Herkunft	Champagne, Roederer Louis
Produzent	Roederer Louis
Qualitätsstufe	Champagne AOC
Ausbau	Traditionelle Flaschengärung
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	8 - 10 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir / Pinot Nero, Pinot Meunier
Grösse	75cl
Artikelnummer	41007796

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.

Degustationsnotizen

Die intensive Nase vereint Düfte von Zitrusfrüchten (Blutorangen), roten Früchten (schwarze Johannisbeeren) und Gewürzen (ein Hauch von Kampfer). Mit zunehmender Luftzufuhr lässt das Bouquet subtile Honignoten erkennen, die an Lebkuchen erinnern. Mund Der volle und konzentrierte Geschmack besticht durch seine köstliche Textur und seine Balance. Am Gaumen vereinen sich würzige (Kampfer) und Speck- (Rauch) Aromen mit erfrischenden Jodnoten.