

Champagne Louis Roederer *Brut Rosé Vintage*

Champagne Louis Roederer

Herkunft

Reims / Champagne

Rebstock

Pinot Noir / Chardonnay

Farbe

Lachsrosa mit glänzenden roten Reflexen

Duft

Ein sommerlich-frisches, wunderbar intensives Bukett mit Noten von reifen, saftigen gelben Früchten (Weinbergpfirsichen), roten, leicht säuerlichen Beeren (Johannisbeeren) sowie von Zitrusfrüchten (Blutorangen). Nach Luftkontakt auch Noten von Aprikosen aus dem Roussillon, die an Konfitüre erinnern.

Geschmack

Der Auftakt am Gaumen gibt sich schmeichelnd, saftig und konzentriert. Eine saline, kalkige Frische folgt sofort und sorgt für eine erlesene Geschmeidigkeit. Die Aromen erinnern an reifes, knackiges Obst (Weinbergpfirsiche, Nektarinen) und an Zitrusfrüchte (Zitronen), welche dem Wein einen zitronigen, leicht bitteren Geschmack verleihen. Die sanfte, zarte Efferveszenz ist perfekt mit einer samtweichen Textur verschmolzen. Das überaus schmackhafte, herrlich lange Finale mutet fast etwas salzig an und spiegelt auf wunderbare Weise die kalkreichen, trockenen Böden, aus denen dieser Champagner hervorgegangen ist, mit einem Hauch von Tanninen und Bitterstoffen.

Gradation

12.5% vol.



weinonline.ch