VON SALIS

Frankreich, Champagne

Louis Roederer Champagner Brut Rosé Vintage 2017

CHF 96.00

75cl
12%
AN 7159717

Degustationsnotiz
Fruchtige Aromen roter Wildbeeren nach blumigen Noten, süß-würziges Parfüm von Zitrusschalen. Nuancen von Trockenobst und Kakao erinnern an die Reife im Eichenfass. Reich und körpervoll bringt der Rosé Vintage die Reife der Frucht herrlich zur Geltung. Mit seinen schillernd aufsteigenden Bläschen und seiner gleich am Anfang beeindruckenden Frische öffnet er sich dann sanft hin zu fast exotischen Noten, die sich mit der reinen Mineralität des Chardonnay vermengen.

Herstellung
Ungefähr 65% Pinot noir, 35% Chardonnay und ein Anteil von 20% in Eichenfässern gereiften Weinen. Die Cuvée Rosé Vintage reift durchschnittlich 4 Jahre mit Hefesatzlagerung und erhält nach dem Dégorgement außerdem mindestens 6 Monate Ruhezeit, um ihrer Reife den letzten Schliff zu geben.

Geniessen zu
Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Produzent
Seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1776 in Reims ist das Weingut Louis Roederer im Besitz derselben Familie. Es gehört heute zu den drei bedeutendsten, unabhängigen Champagnerhäuser. Seit Januar 2006 führt Frédéric Rouzaud, direkter Nachfahre von Louis Roederer, als, die ausschliesslich an der Qualität orientierte Firmenphilosophie fort. Die 240 Hektar des Roederer-Weingutes sind bei durchschnittlich 98% Grand-Cru klassifiziert. Das Weingut deckt zwei Drittel des Traubenbedarfs des Hauses aus eigenem Rebbesitz. Weshalb der Champagner von Louis Roederer auch als «Champagner vom Eigentümer» gilt. Dank dieses in der Branche einzigartigen Umstandes hat Louis Roederer eine umfassende Kontrolle über seine Produktion.

Region
Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.