VON SALIS



Frankreich, Champagne

Louis Roederer Champagner Brut Rosé Vintage 2017

CHF 92.00

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
Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.