



2014er Roederer Brut Jahrgang

Champagne Louis Roederer Champagne

Artikelnummer	158028-2014
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	8°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Champagne Ein Gesetz aus dem Jahr 1927 begrenzt das Anbaugebiet der Champagne auf etwa 30.000 Hektar in der Hügellandschaft von Marne. 17 Gemeinden der Champagne sind als Grand Cru und 44 als Premier Cru eingestuft. Die Champagne ist das kühlfste Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die Region ist bekannt für ihre Kreideböden.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2014
Rebsorte	71% Pinot Noir, 29% Chardonnay
Erzeuger	Champagne Louis Roederer Das 1776 gegründete Haus Champagne Louis Roederer ist seit 1819 im Besitz der gleichen Familie. Das Unternehmen ist heute eines der letzten großen Champagnerhäuser, das sich seine Unabhängigkeit bewahren konnte. Louis Roederer verfügt über einen in der Champagne außergewöhnlich großen Besitz an Weinbergen. Die hochwertigen Champagner des Hauses Roederer werden heute in über 80 Ländern der Welt für ihre filigrane Art, ihre Komplexität und Ausgewogenheit geschätzt.
Beschreibung	Gelbe Robe mit warmem, leicht bernsteinfarbenem Schimmer. Dynamische, regelmäßige Efferveszenz. Mildes, beinahe süßes Bukett, intensiv und reich strukturiert mit Noten von gelben und roten Früchten (Pflirsiche, Johannisbeeren), leicht säuerlich. Hinzu kommen würzige Noten (Kakaobohne) und Raucharomen. Ein sehr großzügiges, komplexes und gastronomisches Bukett. Am Gaumen weit, fruchtig und dicht. Die konzentrierte, reife rote Frucht verwandelt sich in Nektar... Ein konzentrierter, süßer Wein, der dank seiner perfekt integrierten Bläschen samtig und fast sinnlich erscheint. Anschließend offenbaren sich die kalkige, energiegelade Frische sowie delikate Rauchnoten, wie sie für die Kiesböden von Verzy typisch sind. Schönes, langes Finale.
Empfehlung	Bei 8 Grad Celsius als Aperitif; ideal zu edlen Meeresfrüchten, Steinpilzen, Kalbsbries und Parmesan. Passt auch zu Geflügel und Gerichten mit etwas schärferem Akzent. Trinkempfehlung: bis 2025