



2015er Blanc de Blancs Brut Jahrgang

Champagne Louis Roederer Champagne

Artikelnummer	158036-2015
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % 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 kühlsste 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

2015

Rebsorte

Chardonnay

Dieser Blanc de Blancs besteht zu 100% aus Chardonnay, welcher dem Champagner Frische, Eleganz und Mineralität verleiht. Chardonnay ist die einzige wesentliche zugelassene weiße Rebsorte in der Champagne.

15-20 % im Eichenfass mit wöchentlicher Batonnage gereifte Weine. Keine malolaktische Gärung. Die Cuvée Blancs de Blancs wird bei niedrigem Druck gezogen, um eine rundere, vollmundige Perligkeit zu erhalten. Sie reift durchschnittlich 5 Jahre im Weinkeller und erhält nach dem Dégorgement eine sechsmonatige Ruhezeit, um ihrer Reife den letzten Schliff zu geben. Die Dosage wird für jeden Jahrgang neu angepasst und liegt bei 8-10 g/l.

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

Glänzende goldfarbene Robe mit grünen Reflexen. Sanfte, regelmäßige, langsame Efferveszenz. Sehr klares, erlesenes, luftiges Bukett. Wahrzunehmen sind Noten von zart duftenden Blüten (Geißblatt, Jasmin), von reifen, erlesenen, fast gebratenen Zitrusfrüchten (Zedernapfel). Es folgen Jodaromen, die an Meeresluft erinnern und mit Akzenten von noch warmem, frisch gebackenem süßem Gebäck eine harmonische Verbindung eingehen. Am Gaumen dicht konzentriert, belebend und leicht zitronig. Im Auftakt frisch und kraftvoll. Es dominieren die Jodaromen, begleitet von einem Hauch Zitrusfrucht (Orangen) und Madagaskar-Vanille sowie Erntearomen (Mandeln, Getreide). Die Efferveszenz gibt sich zart schmelzend mit einer kalkigen Frische. Der Nachhall ist zunächst leicht und pudrig, überrascht dann aber dank seiner Tannine durch ein temporeiches, rassiges, würziges Finale mit Röstnoten.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 8 Grad Celsius servieren. Als Aperitif für jeden besonderen Anlass. Es ist ein

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

wunderbarer Speisenbegleiter, aromatischer Fisch passt besonders gut dazu, z.B. Sushi oder Seeteufel
Filet mit Trüffelschaum. Klassiker wie Kaviar, Austern oder feiner Brillant Savarin Käse sind immer ein
wahrer Genuss.

Bewertung

94 Punkte

Vinous

Mai 2022

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20

53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0

Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de

Web www.Schlumberger.de