

## 2015er Roederer Rosé Genuss zu zweit Geschenkpackung



### Champagne Louis Roederer Champagne

<b>Artikelnummer</b>	158120-2015
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	1
<b>Alkohol</b>	12 % vol.
<b>Farbe</b>	rosé
<b>Temperatur</b>	8°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Lachsrosa Farbe mit glänzenden roten Reflexen. Wunderbar feine, dynamische Perlage. Ausgereiftes, ausdrucksstarkes Bouquet. Gleichzeitig jugendlich mit leicht säurebetonten Aromen von Beeren (schwarze und rote Johannisbeeren), reifen Zitrusfrüchten (Blutorangen) und gerösteten Kakaobohnen. Bei Luftkontakt verführerische, blumige und süße Noten von Blütenblättern mit einem salinen, fast johhaltigen Touch zum Abschluss. Der erste Eindruck am Gaumen ist großzügig, weich und konzentriert. Ganz so, als beiße man in die saftigen Früchte und Blutorangen in einer wahrhaft aromatischen und schmackhaften Explosion kombiniert mit einer leicht säuerlichen Aromenpalette. Ein sehr konzentrierter und dichter Wein, der in der Mitte des Gaumens an Likör erinnert. Im langen Abgang gibt er sich schlank und offenbart nach und nach dank seiner präzisen, mineralischen Frische sein Umami-Potenzial.
<b>Empfehlung</b>	Bei 8 Grad Celsius servieren, hervorragend als Aperitif, passt auch sehr gut zu Gerichten mit edlem Geflügel, pochiertem Lachs oder Jacobsmuscheln. Mehlspeisen wie Bisquits mit reifen roten Beeren harmonieren ebenfalls perfekt.
<b>Bewertung</b>	94 Punkte      Robert Parker      September 2021 93 Punkte      Wine Spectator      November 2021 94 Punkte      James Suckling      Juni 2022