



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2012er Roederer Brut Rosé Jahrgang

Champagne Louis Roederer Champagne

Artikelnummer	158420-2012
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	12 % vol.
Farbe	rosé
Temperatur	8°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Champagne</p> <p>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.</p>
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	<p>2012</p> <p>Der Jahrgang 2012 gehörte in der Champagne zu einem der schwierigsten und herausforderndsten. Häufig ist es jedoch so, dass gerade solche Jahre zu hervorragenden Ergebnissen führen. Aufgrund von sehr unbeständigem Wetter und ausgeprägt kontinentalem Klima zum Saisonende kam es nur zu geringen Erträgen, aber auch zu einem seltenen - ja, geradezu historischen - Grad an Reife, der zu reichhaltigen, strukturierten und vollmundigen Weinen geführt hat, die zu den besten Jahrgängen in der Champagne zählen.</p>
Rebsorte	<p>63% Pinot Noir, 37% Chardonnay</p> <p>Was die Kelterung seiner Rosé-Champagner betrifft, hat Louis Roederer im Laufe der Jahre ein Verfahren entwickelt, das in der Champagne einzigartig ist. Durch die sog. Infusion gelingt es nicht nur, die saftige und reife Seite der Pinots Noirs in den Vordergrund zu rücken, sondern auch eine sehr große Frische beizubehalten. Zur Maische der Pinots Noirs wird etwas Saft von Chardonnay-Trauben gegeben, sodass beide gemeinsam fermentieren und es zu einem perfekten Ergebnis kommt.</p> <p>Der Ausbau der Cuvée Rosé 2012 erfolgte über vier Jahre in Flaschen. Nach dem Degorgieren sechsmonatige Lagerung zur Nachreife. Die Dosage beträgt 9 g/l.</p>
Erzeuger	<p>Champagne Louis Roederer</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>Goldrosa mit glänzenden Reflexen. Sehr feine, dynamische Perlage, regelmäßige, ausdauernde Perlenschur. Im intensiven Bouquet finden sich reife Früchte (Schwarze Johannisbeeren) sowie kandierte Orange. Außerdem zarte Noten von Orangenblüten und Madagaskar-Vanille. Sehr robustes, sich langsam öffnendes, tiefes, süßliches Bouquet. Im Auftakt rund und füllig. Ein sonniger Wein mit taktilen Effekten. Sphärisch (reife Anthocyane, süßlicher, fast likörartiger Eindruck) und zugleich tiefgründig mit frischem, kroidem Finale, das von Noten von Noisette und Kakaobohnen begleitet wird. Die Entscheidung, keine malolaktische Gärung vorzunehmen, war sehr wichtig, um die sehr große Frische zu bewahren, die dem Wein</p>

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

Leichtigkeit verleiht und ihn saftiger und nachhallender macht.

Empfehlung 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.

Bewertung	91 Punkte	Robert Parker	April 2019
	93 Punkte	Wine Spectator	Dezember 2018
	93 Punkte	Vinous	März 2019 Antonio Galloni