



## 2013er Roederer Brut Rosé Jahrgang

### Champagne Louis Roederer Champagne

<b>Artikelnummer</b>	158422-2013
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	3
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Farbe</b>	rosé
<b>Temperatur</b>	8°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	<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>
<b>Klassifikation</b>	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
<b>Jahrgang</b>	<p>2013</p> <p>Das Jahr 2013 kennzeichnet ein besonders später Rebenzyklus. Nach einem nicht enden wollenden Winter und einem sehr zaghaften Frühling kam es erst Anfang Juli zur vollständigen Blüte der Weinstöcke, was in der Champagne äußerst selten ist. Glücklicherweise verwöhnte der Sommer die Gegend mit sehr vielen Sonnenstunden und bedachte uns nur mit wenig Regen, was der Reife der Pinot Noirs sowie der Chardonnay-Trauben sehr zugute kam. Die Weinlese im Oktober erfolgte wiederum bei sehr frischen, herbstlichen Temperaturen, sodass es zu sehr eleganten, äußerst frischen und wirklich großen Champagnerweinen kam.</p>
<b>Rebsorte</b>	<p>67% Pinot Noir, 33% Chardonnay</p> <p>Dieser Rosé 2013 wurde mit einem sehr frischen Jahrgangswein hergestellt. Man schmeckt, dass er aus den sehr saftigen Pinot Noirs der - sich in voller Südlage befindenden - Ton-Kalk-Böden in Cumières hervorgegangen ist und ihm zusätzlich die "nördliche" Frische der Chardonnay-Trauben von Chouilly verliehen wurde. Ein Champagner, dem niemand widerstehen kann!</p>
<b>Erzeuger</b>	<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>
<b>Beschreibung</b>	<p>Hellrosa leuchtend und glänzend. Einfach wunderbar! Feine, regelmäßige und ruhige Perlage. Die Aromenvielfalt des Buketts wird zunächst von einer Frische dominiert, die an Minze sowie an Walderdbeeren und Himbeeren erinnert. Hinzu kommen dann mit Aromen von gerösteten Mandeln und Kakaobohnen die rauchigen und würzigen Noten, die für einen Pinot Noir de Cumières typisch sind. Nicht zu vergessen außerdem ein leicht salziger - an den Ozean erinnernder - Duft. Ein sanfter, weicher, aber auch sehr frischer, durchdringender Auftakt. Eine perfekte Kombination von Materie und Frische, die sofort den Ton angibt und eine äußerst frische, ausgewogene, lange und leichte Attacke erzeugt. Ein Wein, der am Gaumen zunehmend</p>

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

feiner und schließlich samtweich wird, wobei er auf der Zunge einen leicht salzigen Eindruck hinterlässt, und dessen Tannine an das Fruchtfleisch seiner Trauben erinnern. Frisches, sehr lange nachhallendes Finale.

**Empfehlung** Bei 8 Grad Celsius servieren, hervorragend als Aperitif, passt auch sehr gut zu Gerichten mit edlem Geflügel, pochierem Lachs oder Jacobsmuscheln. Mehlspeisen wie Bisquits mit reifen roten Beeren harmonieren ebenfalls perfekt.

**Bewertung** 92 Punkte      Vinous