



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

JAHRGANG

Auf einen sehr milden, regenreichen Winter folgte ein wechselhaftes, eher trockenes Frühjahr mit wiederholtem Frost, Verrieselung und Kleinbeerigkeit. Der Sommer war sehr sonnig und zeigte sich von seiner heißen, trockenen Seite, mit einer Hitzeperiode im August, die der Reife des Pinot Noir sehr zuträglich war. Ein leichter, aber nicht zu ausgeprägter Wassermangel (18 %) und damit verbundene nicht allzu hohe Erträge sorgten für wunderbare Trauben und geschmeidige, dicht konzentrierte Weine.

Weinlese vom 11. September bis zum 29. Oktober 1990.

Speisen

Lamm-Tajine oder ein sehr reifer Comté.

LATE RELEASE

Vintage 1990

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldgelbe Farbe mit etwas kräftigeren bernsteinfarbenen Noten.

Feine Efferveszenz.

Im wunderbar reifen Bukett zeigt sich die ganze Komplexität des Pinot Noir aus Verzy: rote Früchte, Aprikosen, Gewürze (Safran, Mittelmeer-Strohblumen), Leder, Kakao und Weißer Nougat (Turrón). Nach Luftkontakt dominieren für eine Weile rote Früchte, die fast an große Pinot-Noir-Rotweine erinnern und dann einer ganzen Palette an orientalischen Gewürzen weichen.

Am Gaumen großzügig und geschmacksintensiv. Ölige Textur, samtweich mit Noten von konzentrierten, kandierten roten Früchten, fast wie Likör. Die Frische des Kalkgesteins sorgt für eine herrliche Länge am Gaumen. Holzige, leicht bittere Noten vervollständigen das spektakuläre Finale.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT: Weinberge „La Montagne“

CRU-WEINE: Verzy, Chouilly

REBSORTEN:

58 % Pinot Noir
42 % Chardonnay

ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS: 4 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 0 %

DOSAGE: 8 g/l

VERKAUF AB: 2022

DEGORGIERDATUM:

1/1 - Flaschen: 28.09.1998

2/1 - Flaschen: 28.10.1998

Magnum: 28.10.1998