



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

LATE RELEASE

Vintage 1996

JAHRGANG

Ein spektakuläres, kaltes und trockenes Jahr mit einer komplizierten Blütezeit, insbesondere für den Chardonnay, das sehr kleine, hochkonzentrierte Beeren hervorbrachte. Der Sommer war sehr wechselhaft (starke Hitze, Regenfälle). 20 % weniger Niederschläge im Jahresvergleich. Das Ergebnis ist ein sehr konzentrierter Wein mit hervorragenden Aromen, der mit seiner schönen Ausgewogenheit und Reife sowie seiner wunderbaren Säure großen Weinen aus Burgund in nichts nachsteht. Das Jahr 1996 hat große Weine hervorgebracht: frisch, rassig und sehr mineralisch.

Weinlese vom 21. September bis zum 5. Oktober 1996.

Speisen

Seezunge oder Carpaccio aus Jakobsmuscheln sowie Nachspeisen ohne Zucker, aber mit Kakao.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldgelb mit leicht bernsteinfarbenen Reflexen.

Feine, homogene Efferveszenz.

Intensives, reines, präzises Bukett mit einer großen Aromenpalette. Ein Pinot Noir mit dicht konzentrierten Noten von frischen, gebratenen Früchten (Aprikosen) sowie zarten Erntearomen und Noten von gerösteten Haselnüssen. Ein äußerst charmanter, großer Wein. – warm, rauchig und jodhaltig. Er erinnert an das edle, reich strukturierte Bukett großer Weißweine aus nördlicheren Gefilden.

Am Gaumen konzentriert, dynamisch und frisch. Ein überaus schmackhafter Wein mit Noten von Orangenschalen und einer körnigen Textur, die sich auf pudrige Kreide zurückführen lässt. Das lange nachhallende, duftende, tanninhaltige Finale weist eine schöne Säure auf und erinnert an Kieselsteine sowie weißen Pfeffer. Ein sehr saftiger, raffinierter Wein: geschmacksintensiv, delikater, knackig und saftig mit salinem Abgang.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT: Weinberge „La Montagne“

CRU-WEINE: Verzy, Chouilly

REBSORTEN:

65 % Pinot Noir
35 % Chardonnay

ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS: 7 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 0 %

DOSAGE: 9 g/l

VERKAUF AB: 2022

DEGORGIERDATUM:

1/1 - Flaschen: 25.08.2003

2/1 - Flaschen: 23.03.2004

Magnum: 23.03.2004