

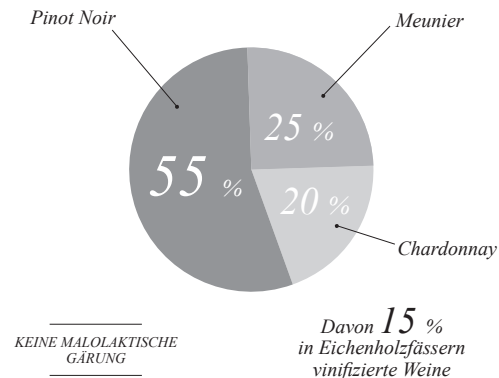
Louis
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK

BRUT NATURE 2012

JAHRGANG

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 des sehr unbeständigen Wetters und des ausgeprägten kontinentalen Klimas zum Saisonende waren die Erträge gering, besaßen jedoch einen seltenen – ja, geradezu historischen – Reifegrad, der reichhaltige, strukturierte und vollmundige Weine hervorgebracht hat, die zu den besten Jahrgängen der Champagne zählen.

AUSBAU



Die Trauben stammen ausnahmslos aus den Côteaux de Cumières.
Keine Dosage.

Rein, saftig
und edel



BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Goldfarben mit grünen Reflexen.

Zarte, dichte Perlage, die kleinen Perlen wandern langsam zur Oberfläche.

Umhüllendes, saftiges, an reife Früchte erinnerndes Bukett: Weinbergpfirsiche, kandierte Zitronen mit Noten von gebrannten Haselnüssen. Die Reife der Frucht spiegelt sich in Aromen von Bratäpfeln und Apfelkuchen sowie in Noten von karamellisierten Gewürzen, die an frisches Holz und Harz erinnern.

Im Auftakt saftig mit taktilen Effekten. Die samtweiche Efferveszenz schmeichelt dem Gaumen und macht anschließend einer intensiven, salinen Frische Platz. Eine köstliche Verbindung, die dem Wein durch ihre überwältigende Frische und ihre hervorragend bitteren Noten zu einem ganz besonderen Geschmack verhilft. Diesem gelingt es, die saftreiche Fleischigkeit des Weins, die den Mund ausfüllt, vergessen zu machen und stattdessen für Klarheit und Offenheit am Gaumen zu sorgen.

Ein intensiver und kraftvoller
Kontrast zwischen der Reife der
Früchte und einer Frische ohne
jegliche oxidative Note.