

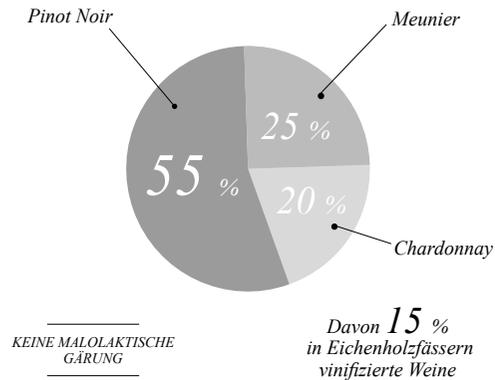
Louis
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK

BRUT NATURE **ROSE** 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 ausschließlich aus den Coteaux de Cumières. Ein kleiner Teil des Pinot Noirs wird separat geerntet und liegt einige Tage gekühlt auf der Maische ohne dass die alkoholische Gärung beginnt, bevor er dann dem Most des Brut Nature Blanc zugegeben wird. Keine Dosage.

Fruchtig und
intensiv



BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Orange mit lachsfarbenen Reflexen.

Gleichmäßige Perlage mit langsam aufsteigenden Bläschen.

Im Bukett würzig mit Noten von Szechuanpfeffer sowie blumig und saftig mit Veilchen und Enzian. Röst- und insbesondere Mokka-Aromen verhelfen dem Wein zu Eleganz. Bei Luftkontakt sehr fruchtig mit starken Aromen von wilden Himbeeren.

Ein fruchtiger Auftakt am Gaumen. Der Pinot Noir zeichnet sich nicht nur durch seine große Fruchtigkeit, sondern auch durch seine dichte, saftige Struktur und seine reifen, fast süßen Tannine aus. Die fruchtigen Aromen des Pinot Noir kommen in diesem Wein auf wunderbar elegante Weise zum Ausdruck.

Durch die Verbindung aus präziser Fruchtigkeit, Süße, saliner Frische und rauchigen Aromen ergibt sich ein wunderbarer Umami-Geschmack.