

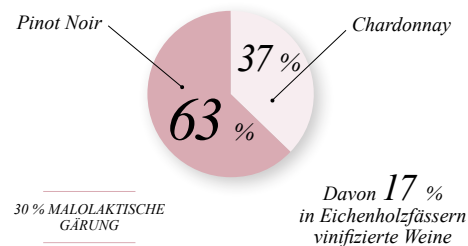

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2014

JAHRGANG

Was das Wetter betrifft, ein Auf und Ab mit ausgeprägten, sehr starken Gegensätzen. Ein wunderbares, trockenes Frühjahr, das mit einem überaus heißen Juni endet; ein eher herbstlicher, frischer und regenreicher Sommer; ein warmer, sonnenverwöhnter und sehr trockener September, der ein August hätte sein können. Das Erfolgsgeheimnis dieses Jahrgangs beruht sowohl auf seinen Böden als auch auf der Arbeit unserer Winzer: Gewinner waren die wasserableitenden Kreideböden im unteren Mittelbereich des Hangs. Ihnen gelang es, das Zuviel an Wasser des Sommers abzuleiten und ein zu großes Wachstum zu vermeiden. Für einen perfekt ausgewogenen Zustand der Trauben und eine optimale Reife haben außerdem unsere immer effizienteren Weinbaupraktiken gesorgt.

AUSBAU



Was die Kelterung seiner Rosé-Champagner betrifft, hat Louis Roederer im Laufe der Jahre ein Verfahren entwickelt, das in der Champagne einzigartig ist. Durch die sogenannte Infusion gelingt es nicht nur, die saftige und reife Seite der Pinots Noirs in den Vordergrund zu rücken, sondern auch eine sehr große Frische beizubehalten. Zur Maische der Pinots Noirs wird etwas Saft von Chardonnay-Trauben gegeben,

sodass beide gemeinsam fermentieren und es zu einem perfekten Ergebnis kommt.
Die Dosage beträgt 8 g/l.

BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Rosafarben mit hübschen goldenen Reflexen.

Sanfte, fein aufsteigende Perlage. Wunderbare Bläschenschnur.

Intensives, frisches und fruchtiges Bukett. Eine cremige Komposition aus leicht säuerlichen, frischen roten Früchten (Walderdbeeren, Heidelbeeren) mit einer schönen, dezenten Süße und intensiven, zitronigen Noten von kandierten Früchten. Bei Luftkontakt eine ausgeprägte Aromavielfalt mit einer ganzen Palette an Gewürzen, wie Zimt und Pfeffer.

Am Gaumen im Auftakt fleischig. Die herrliche Reife der roten Früchte und ihre Fleischigkeit offenbaren sich auf wunderbare Weise. Ein cremiger und zugleich reich strukturierter Wein. Sein fruchtiges Aroma findet nach und nach zu einer kreidigen, mineralischen Frische, die der Verkostung Leichtigkeit und Harmonie verleiht.



Ein Eindruck von Reife und Frische, wie er für die Roséweine von Louis Roederer typisch ist.

*Cremig, reich
strukturiert, mit einer
schönen Mineralität*