



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

JAHRGANG

Eine außergewöhnliche Weinlese in einem Jahr, in dem die Champagne zum Welterbe der UNESCO ernannt wurde! 2015 war – wie das gesamte Jahrzehnt – von einem milden, feuchten Winter und einem warmen, trockenen Sommer mit kontinentalem Klima geprägt. Der heiße, sonnenreiche Sommer brach einige Hitzerekorde und war extrem trocken. Gerettet wurden die Reben schließlich in der zweiten Augushälfte durch den erlösenden Regen. Dank dieses frischen Abschlusses waren die Trauben reif, konzentriert und sehr saftig. Die Ambition dieses Jahrgangs? Die konzentrierte Signatur des spektakulären Jahrgangs einzufangen!

Die Aromafeinheit und die wunderbare Frische dieses Cristal Rosé 2015, die auf seine renommierten Kreideböden zurückzuführen sind, stehen in einem gewissen Gegensatz zu dem heißen und trockenen Jahr, aus dem dieser Wein hervorgegangen ist.

CRISTAL ROSÉ 2015

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Rosafarben, strahlend, mit leicht kupferfarbenen Reflexen.

Dynamische Perlage, fast cremig, mit einer wunderbaren Bläschenschnur.

Ein schlankes, duftendes Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten (sizilianische Blutorangen), blumigen Nuancen (Rosenblüten) und dicht konzentrierten Aromen von roten Beeren (Himbeere). Ein frisches, hocharomatisches, zunächst zurückhaltendes, pudriges Bukett, das mit der Zeit auch Noten von gerösteten Haselnüssen und Macarons offenbart. Die Aromen des Buketts entfalten sich langsam während der gesamten Verkostung.

Ein delikater, cremiger Champagner, der dem Gaumen schmeichelt und ihn umhüllt. Dicht konzentrierte Aromen von roten Beeren (Himbeeren) und Blüten verleihen diesem köstlichen Wein Geschmeidigkeit. Seine Perlage gibt sich sanft und taktil. Das wunderbar frische, kalkige, lange Finale erinnert an eine Meeresbrise und wird von gut eingebundenen, salzigen Tanninen getragen. Ein reich strukturierter, überaus schmackhafter, opulenter Wein mit weichen Tanninen und salinem Ausklang.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT :

1/2 unsere Weinberge „La Rivière“
1/2 unsere Weinberge „La Côte“

HAUPTLAGEN:

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

REBSORTEN:

56 % Pinot Noir
44 % Chardonnay

WEINEINEICHENFÄSSERN: 15 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 0 %

DOSAGE: 7 g/l

WEINLESE:

Weinlese vom 7. September
bis zum 20. September 2015