

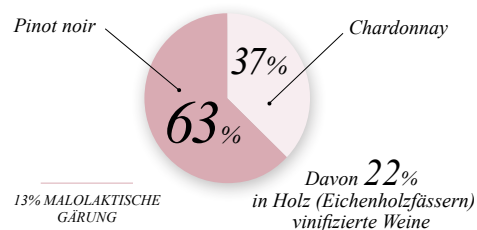

 MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
 CHAMPAGNE

ROSÉ 2011

JAHRGANG

Ein feuchtkühles Jahr, das paradoxerweise zur frühesten Weinlese in der Geschichte unseres Hauses führte. Ein Jahrgang mit „umgekehrten“ Jahreszeiten: Auf einen eher milden und trockenen Winter folgte ein im gesamten Verlauf fast sommerlicher Frühling! Der Sommer begann außergewöhnlich kühl und regnerisch; das herbstliche Klima hielt bis Ende August an. Zum Ende der Traubenreife hin besserte sich das Wetter; Ende August sowie im gesamten Monat September kehrte der Sommer zurück. In Anbetracht der schwierigen Witterungsverhältnisse verlief die Dynamik der Traubenreife spektakulär und unerwartet. 2011 war ein Jahrgang des geduldigen Wartens und der erheblichen Auswahl bei der Lese – wie im Jahr 2010 erreichten nur die wenigen Parzellen, die nach Süden ausgerichtet sind oder sehr wenige Traubenstragen, einen zufriedenstellenden Reifegrad.

AUSBAU



Für die Herstellung seiner Rosé-Champagner kombiniert Louis Roederer zwei Arten der Rosé-Kelterung der Champagne: die Mazeration und die Assemblage. Saft von Chardonnay-Trauben wird während der Mazeration den Pinot noir-Weinen hinzugefügt, um gemeinsam zu gären und sich perfekt miteinander zu verbinden. Sie reift durchschnittlich 4 Jahre im Weinkeller und ruht nach dem Dégorgement weitere 6 Monate, um ihrer Reife den letzten „Schliff“ zu geben. Ihre Dosage beträgt 9 g/l.

*Genuss, Feinheit und
prickelnde Frische*



Im Auftakt ein Konzentrat aus roten Früchten, Blüten und Blutorange. Das Gefühl ist gleichermaßen genussvoll, konzentriert und elegant, dank der prickelnden Frische, die die Weinverkostung begleitet und verlängert. Danach folgen die klassischen Geschmacksempfindungen von Zitrusfrüchten, etwa Yuzu.

Im Abgang enthüllt die Textur, getragen von den reifen Tanninen des Pinot noir, einen zart-pudrigen Effekt.

Die Herausforderung des Rosé 2011 – eines Jahrgangs mit schwieriger Champagnerreife – wurde perfekt gemeistert! Die nach Süden ausgerichteten Pinot noir-Weine von Cumières und kleine Erträge ermöglichten es, diesen frühen Reifegrad zu erlangen.

BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Leichte goldrosa Farbe mit ineinander übergehenden „Tie and Dye“-Schattierungen.

Feinzarte Perlage

Hauchzart, unaufdringliches Bouquet nach roten Früchten (Himbeere „mit Schuss“), Noten von Schokolade (Kakao) und Anklänge an Trockenblumen. Das verheißungsvolle Versprechen einer noblen Reduktion!

