


MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

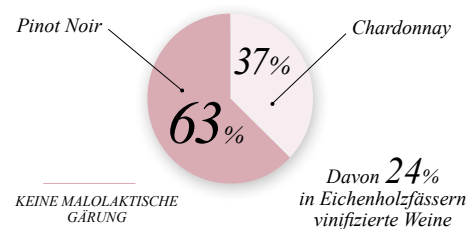
ROSÉ 2012

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 von sehr unbeständigem Wetter und ausgeprägt kontinentalem Klima zum Saisonende kam es nur zu geringen Erträgen, aber auch zu einem seltenen – ja, geradezu historischen – Grad an Reife, der zu reichhaltigen, strukturierten und vollmundigen Weinen geführt hat, die zu den besten Jahrgängen in der Champagne zählen.

*Sonnig, kreedig
und frisch*

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 sog. 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.

Der Ausbau der Cuvée Rosé 2012 erfolgte über vier Jahre in Flaschen. Nach dem Degorgieren sechsmonatige Lagerung zur Nachreife.

Die Dosage beträgt 9 g/l.



Man nimmt die ganze Reife
des Jahrgangs 2012, seine
reichen Fruchtaromen und seine
sphärische Art wahr.

BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Farbe Goldrosa mit glänzenden Reflexen.

Sehr feine, dynamische Perlage, regelmäßige, ausdauernde Perlenschnur.

Im intensiven Bukett finden sich reife Früchte (Schwarze Johannisbeeren) sowie kandierte Orange. Außerdem zarte Noten von Orangenblüten und Madagaskar-Vanille. Sehr robustes, sich langsam öffnendes, tiefes, süßliches Bukett.

Im Auftakt rund und füllig. Ein sonniger Wein mit taktilen Effekten (samtige Struktur). Sphärisch (reife Anthocyane, süßlicher, fast likörartiger Eindruck) und zugleich tiefgründig mit frischem, kreedigem Finale, das von Noten von Noisette und Kakaobohnen begleitet wird.

Die Entscheidung, keine malolaktische Gärung vorzunehmen, war sehr wichtig, um die sehr große Frische zu bewahren, die dem Wein Leichtigkeit verleiht und ihn saftiger und nachhallender macht.

