

DRINKS.

Louis Roederer Brut Vintage 2015 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40903615
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne-Ardenne
Abfüller	Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims Cedex, France
Marke	Louis Roederer
Typ	Champagner
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Helles Gelb mit kupferfarbenen Reflexen im Glas. Sehr zart perlend. In der Nase zurückhaltende Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und weissen Blüten. Nachdem der Wein etwas geatmet hat, zeigen sich Noten von Mandeln, Bratapfel und Karamell. Gute Struktur am Gaumen, spürbare Mineralität, intensive Aromen kombiniert mit einer Frische.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	70% Pinot noir, 30% Chardonnay
Etikette	klassisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse

Beschreibung

Louis Roederer ist eines der letzten grossen, unabhängigen und familiengeführten Champagner Unternehmen, es wird in der siebten Generation von Frédéric Rouzaud geleitet Die Geschichte beginnt im Jahr 1833, als Louis Roederer das Champagnerhaus erbt. Louis verfolgte einen visionären Ansatz, er erwarb Mitte des 19. Jahrhunderts einige der grossen Cru Weinberge in der Champagne. Dies war für damalige Zeiten eine ungewöhnliche Methode, andere Winzereien kauften statt dessen die Trauben ein. Aber Louis fokussierte sich auf seine Weinberge, die Weiterentwicklung der Bodenqualität und stetige Verbesserung in der Bewirtschaftung. Denn ihm war bewusst, dass ein grossartiger Champagner von der Qualität des Bodens, der Leidenschaft des Winzers, der Tradition und von Innovation abhängt. Der Vintage Cuvée erhält seine Struktur und Kraft durch die aromatischen Pinot Noir Trauben in der Champagne, genauer gesagt aus den Remser Weinbergen. Die Weinberge haben eine Nordost-Lage und die Trauben reifen dadurch langsamer als in anderen Lagen. Der Wein wird mit der Zeit durch die Lagerung in Eichenfässern feiner und intensiver. Er lagert durchschnittlich vier Jahre mit der Hefe und mindestens weitere 6 Monate nach dem Degorgieren.