

# DRINKS.

## Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2017 75cl mit Verpackung



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	7021617
Alkoholgehalt	12.5%
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
Alter	>4 Jahre
Degustationsnotiz	mit feinsten Perlage und mineralischer Frische. Erinnert an säuerliche Johannisbeeren, Erdbeeren, reife Blutorangen, geröstete Kakaobohnen, Hefengebäck und Blütenblätter.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 62% Pinot Noir und 38% Chardonnay
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse

## Beschreibung

Louis Roederer ist eines der letzten grossen, unabhängigen und familiengeführten Champagner-Häuser, welches aktuell in der siebten Generation von Frédéric Rouzaud geleitet wird. Die Geschichte von Roederer begann im Jahr 1833 mit Louis Roederer. Louis verfolgte einen visionären Ansatz, als er Mitte des 19. Jahrhunderts einige der grossen Cru Weinberge in der Champagne erwarb. Dies war für damalige Zeiten eine ungewöhnliche Methode, da andere Winzereien die Trauben stattdessen von den Weinbauern einkauften. Aber Louis fokussierte sich auf seine Weinberge, die Weiterentwicklung der Bodenqualität und die stetige Verbesserung der Bewirtschaftungsmethoden. Dies machte sich früh bezahlt.

Der Rosé Vintage Champagner spiegelt das Terroir des Weinbaugebiets La Rivière wider, wo das Haus 35 kleine Parzellen mit Pinot Noir und Chardonnay bestockt hat. Der Rosé entsteht durch die lange Infusion des Pinot Noir und die gemeinsame Fermentation nach der Zugabe des Chardonnay-Safts. 11% der Weine stammen aus dem Holzfass. Nach einer vierjährigen Hefesatzlagerung findet das Dégorgement statt. Daraufhin verbringt der Champagner weitere sechs Monate in der Flasche.