

# DRINKS.

## Louis Roederer Brut Vintage mit Geschenkverpackung 2015 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	79916815
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
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 grünen Äpfeln, gelben Früchten, Brioche, Toastbrot, Mandeln, Zitronen, Honig, streichzarter Butter und etwas Rauch.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 71% Pinot Noir und 29% Chardonnay
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung
Etikette	klassisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Schwein

## Beschreibung

Das Champagnerhaus Louis Roederer erhielt 1833 seinen Namen, als es von Nicolas Schreider an dessen Neffen vererbt wurde. Roederer hatte die Idee, selbst Winzer zu werden, und kaufte ausgewählte Grand Cru-Flächen hinzu, um den Anbau besser steuern zu können und nur die allerbesten Trauben zu beziehen. Dies war zu seiner Zeit sehr ungewöhnlich, denn andere Champagnerhäuser begnügten sich damit, Trauben von anderen Weingütern zu kaufen. Unter Louis' Führung erfuhr das Unternehmen einen bedeutenden Aufschwung. Mit Frédéric Rouzaud leitet heute die siebte Generation das weiterhin unabhängige Familienunternehmen, das seine Rohstoffe von einer 240 Hektar grossen Fläche in Grand Cru- und Premier Cru-Gebieten bezieht.

Für den Vintage-Champagner aus dem Jahr 2015 verwendete man Pinot Noir- und Chardonnay-Trauben vom Anwesen La Montagne, das seit der frühesten Stunde im Besitz des Champagnerhauses ist. Der Schaumwein lagert vier Jahre auf der Hefe und nach dem Dégorgement weitere sechs Monate in der Flasche. Wer den Vintage Champagner probiert, wird mit hoher Wahrscheinlichkeit Nuancen von Pfirsichen, roten Johannisbeeren, Kakaobohnen, würzigem Rauch und süßem Nektar herauschmecken.