

Brut Nature GP 2012

Louis Roederer



Typ	Champagner
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer
Traubensorten	Chardonnay 20 % Pinot Meunier 25 % Pinot Noir 55 %
Ausbau	Keine malolaktische Gärung; 15% in Eichenholzfässern vinifizierte Weine.
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2012
Ausschanktemperatur	7 - 9° C
Alkoholgehalt	12 %
Awards	Falstaff 93 / 100 James Suckling 94 / 100
Artikelnummer	001001027512

Degustationsnotizen

Goldfarben mit grünen Reflexen. Zarte, dichte Perlage, die kleinen Perlen wandern langsam zur Oberfläche. Umhüllendes, saftiges, an reife Früchte erinnerndes Bukett: Weinbergpfirsiche, kandierte Zitronen mit Noten von gebrannten Haselnüssen. Die Reife der Frucht spiegelt sich in Aromen von Bratäpfeln und Apfelkuchen sowie in Noten von karamellisierten Gewürzen, die an frisches Holz und Harz erinnern. Im Auftakt saftig mit taktilen Effekten. Die samtweiche Effervescenz schmeichelt dem Gaumen und macht anschließend einer intensiven, salinen Frische Platz. Eine köstliche Verbindung, die dem Wein durch ihre überwältigende Frische und ihre hervorragend bitteren Noten zu einem ganz besonderen Geschmack verhilft. Diesem gelingt es, die saftreiche Fleischigkeit des Weins, die den Mund ausfüllt, vergessen zu machen und stattdessen für Klarheit und Offenheit am Gaumen zu sorgen.