



Brut Nature GP 2015

Louis Roederer

Typ	Champagner
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer
Traubensorten	Pinot Meunier 17 % Pinot Noir 37 % Chardonnay 46 %
Ausbau	Keine malolaktische Gärung; 23% in Eichenholzfässern vinifizierte Weine.
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2015
Ausschanktemperatur	7 - 9° C
Alkoholgehalt	12 %
Artikelnummer	001001027515

Degustationsnotizen

Gelb, mit warmen Reflexen. Dynamische, regelmäßige Efferveszenz. Reines, schlankes, vertikales, ausdrucksstarkes und dicht konzentriertes Bukett. Reife, sehr elegante Aromen von Zitrusfrüchten (Schalen von Zitronen, Orangen), Vanille (Bourbonvanille aus Madagaskar), von wärmeren Noten (Bratäpfel, Tarte Tatin), die sich langsam in Richtung Nugat bewegen. Am Gaumen sehr gegensätzliche Eindrücke. Die Lehmböden von Cumières spiegeln sich in diesem warmen Jahr in einer großzügigen, saftigen, fast sinnlichen Textur. Ein minimalistischer Wein ohne Zuckerzusatz. Frisch, rein, mineralisch und überaus schmackhaft. Köstliche Aromen reifer Zitrusfrüchte verbinden sich mit jenen warmer Steine und erzeugen einen Umami-Geschmack. Energievolles, beschwingtes, ätherisches Finale.