



Brut Nature GP 2018

Louis Roederer

Typ	Champagner
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer
Traubensorten	Pinot Meunier 17 % Pinot Noir 37 % Chardonnay 46 %
Ausbau	gemeinsame Lese und Pressung aller Trauben am selben Tag; kein weiterer Verschnitt; keine malolaktische Gärung
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2018
Ausschanktemperatur	7 - 9° C
Alkoholgehalt	12 %
Artikelnummer	001001027518

Degustationsnotizen

Der Brut Nature 2018 gibt sich delikater und raffiniert. Mit seiner unendlichen Frische verzaubert er. Ein fruchtiger, saliner, sehr harmonischer und präziser Wein, in dem sich die kalten Kalkböden von Cumières und die ganze Großzügigkeit seines Jahres spiegeln. Ein dicht konzentrierter, feiner, delikater Champagner, der seine Lagen perfekt abbildet. Sein Bukett gibt sich mit Noten von gelben Früchten und gerösteten Mandeln reif, geschmeidig und fast sonnig. Nach Luftkontakt verbreiten sich typische Aromen von roten Beeren und lieblich duftenden Blüten. Die dynamische Perlage gleicht Süße und Finesse aus, saftige und liebevolle Texturen liefern sich ein Stelldichein. Eine saline Frische und fruchtige Aromen umhüllen den Gaumen und vermitteln ein frisches, vibrierendes, köstliches Mundgefühl. Die Frische setzt sich bis in das pudrige, kalkreiche Finale fort, welches durch feine, leicht bittere Noten eine wunderbare Länge erreicht. Seine Lehmböden und den großzügigen Charakter des Jahres spiegelt dieser Champagner geradezu perfekt. Er hinterlässt einen geradlinigen, präzisen Eindruck und ist herrlich ausgewogen. Frisch und solar!