

Brut Nature Rosé 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 94 / 100
Artikelnummer	001001037512

Degustationsnotizen

Orange mit lachsfarbenen Reflexen. Gleichmäßige Perlage mit langsam aufsteigenden Bläschen. Im Bukett würzig mit Noten von Szechuanpfeffer sowie blumig und saftig mit Veilchen und Enzian. Röst- und insbesondere Mokka-Aromen verhelfen dem Wein zu Eleganz. Bei Luftkontakt sehr fruchtig mit starken Aromen von wilden Himbeeren. Ein fruchtiger Auftakt am Gaumen. Der Pinot Noir zeichnet sich nicht nur durch seine große Fruchtigkeit, sondern auch durch seine dichte, saftige Struktur und seine reifen, fast süßen Tannine aus. Die fruchtigen Aromen des Pinot Noir kommen in diesem Wein auf wunderbar elegante Weise zum Ausdruck.