

## Brut Nature Rosé GP 2015

Louis Roederer



Typ	Champagner
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer
Traubensorten	Pinot Meunier 13 % Chardonnay 37 % Pinot Noir 50 %
Ausbau	5 Tage Infusion des Pinot Noirs, dann Zugabe des gemischten Satzes; gemeinsame Fermentation; 30 % malolaktische Gärung
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2015
Ausschanktemperatur	7 - 9° C
Alkoholgehalt	12 %
Artikelnummer	001001037515

### Degustationsnotizen

Rosafarben mit frischen, glänzenden Reflexen. Großzügige, langsame Efferveszenz. Tiefes, für einen Pinot Noir typisches Bukett mit zarten Noten von Zitrusfrüchten (Blutorangen vom Ätna), roten Beeren (Schwarze Johannisbeeren) und Gewürzen (Campher). Nach Luftkontakt Noten von roten Früchten und Honig, die an Gewürzbrot erinnern. Im Auftakt umhüllend, saftig, konzentriert und fruchtig. Textur und Frucht erinnern an reife Brombeeren. Ein sehr ausgeglichener, sinnlicher Wein mit einer herrlichen Textur. Sehr pudrig und ausgewogen, auch ohne Dosage. Würzigere Noten (Campher), Aromen von geräuchertem Speck sowie jodhaltige Noten kommen langsam hinzu und erzeugen einen Umami-Geschmack.