



## Brut Rosé Vintage Deluxe 2017

Louis Roederer

Typ	Champagner
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer
Traubensorten	Chardonnay 40 % Pinot Noir 60 %
Ausbau	Weinberg La Rivière, 29 % in Barriquefässern, 24 % malolaktische Gärung, Dosage 8g / l
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2017
Ausschanktemperatur	10°-12° C
Alkoholgehalt	12 %
Awards	Falstaff 96 / 100 James Suckling 94 / 100 Robert Parker 91 / 100
Artikelnummer	001001067517

### Degustationsnotizen

Ein wunderschönes Rosa mit leicht kupferfarbenen Reflexen. Feine, homogene Efferveszenz. Das Bukett entfaltet sofort Noten von Waldbeeren (Erdbeeren und Himbeeren) und Zitrusfrüchten (Blutorange). Einige säuerliche, pudrige Noten erinnern an Blütenblätter (Macarons mit Rosencreme). Nach Luftkontakt werden die Noten von Zitrusfrüchten von jodhaltigeren sowie schokoladigen Nuancen verdrängt, die einen Hauch harziger Würze (Zedern) aufweisen. Am Gaumen gibt sich der Wein überaus schmackhaft, schmeichelnd und elegant. Die samtweiche Textur überlässt zarten, würzigen Noten ihren Platz. Fruchttige Gaumenmitte, die fast an Likör erinnert und durch frische, jodhaltige Noten energievoll wirkt. Im Finale gesellen sich verführerische Noten von Schokolade zur Frische des Kalkgesteins und sorgen für einen langen, reinen, salinen Eindruck.