

# Champagne Louis Roederer Louis Roederer Brut Rosè Champagner



<b>Art.-Nr.:</b>	059321-16
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Geschenkpack
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Klassifizierung:</b>	Flaschengärung
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Serviertemperatur:</b>	9
<b>EAN:</b>	3114080611654

## Preise

**Geschenkpack 94,00 €** brutto

Preis pro Liter: 125,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Lachsrosa mit glänzenden roten Reflexen. Sehr intensive Farbe. Feine, erlesene, dynamische Efferveszenz.
  - Ein sommerlich-frisches, wunderbar intensives Bukett mit Noten von reifen, saftigen gelben Früchten (Weinbergpflirsichen), roten, leicht säuerlichen Beeren (Johannisbeeren) sowie von Zitrusfrüchten (Blutorangen). Nach Luftkontakt auch Noten von Aprikosen aus dem Roussillon, die an Konfitüre erinnern.
  - Der Auftakt am Gaumen gibt sich schmeichelnd, saftig und konzentriert. Eine saline, kalkige Frische folgt sofort und sorgt für eine erlesene Geschmeidigkeit. Die Aromen erinnern an reifes, knackiges Obst (Weinbergpflirsiche, Nektarinen) und an Zitrusfrüchte (Zitronen), welche dem Wein ein zitronigen, leicht bitteren Geschmack verleihen. Die sanfte, zarte Efferveszenz ist perfekt mit einer samtweichen Textur verschmolzen.
  - Das überaus schmackhafte, herrlich lange Finale mutet fast etwas salzig an und spiegelt auf wunderbare Weise die kalkreichen, trockenen Böden, aus denen dieser Champagner hervorgegangen ist, mit einem Hauch von Tanninen und Bitterstoffen.
- Bei 8 Grad Celsius servieren, hervorragend als Aperitif, passt auch sehr gut zu Gerichten mit edlem Geflügel, pochierem Lachs oder Jacobsmuscheln. Mehlspeisen wie Biscuits mit reifen roten Beeren harmonieren ebenfalls perfekt.

