

Champagne Blanc de Blancs Vintage

Champagne Louis Roederer

Herkunft

Reims / Champagne

Rebstock

Chardonnay

Farbe

Goldfarben mit strahlenden Reflexen

Duft

Bukett mit Noten von weißen Blüten (Jasmin, Orangenblüten), Zesten von Zitrusfrüchten (Zitrone) sowie Erntearomen. Frische jodhaltige Aromen, die an Gischt, Meeresluft und Kreide erinnern. Nach Luftkontakt entwickeln sich leichte Rauchnoten von gerösteten Mandeln sowie reduktive Aromen.

Geschmack

Am Gaumen cremig, samtig, schmeichelnd und überaus fein. Dann schnell wunderbar frisch, konzentriert, salin und pudrig. Ein Wein, der Genießern den Eindruck vermittelt, eine reife, saftige Frucht zu verkosten. Herrlich frisch, lang und zitronig. Einfach köstlich! Salines und gleichzeitig weiches, lange nachhallendes Finale.

Gradazion

12.5% vol.



weinonline.ch