

# Champagne Roederer Cristal Rosé

Champagne Louis Roederer

## Herkunft

Reims / Champagne

## Rebstock

Chardonnay / Pinot Noir

## Farbe

Rosafarben mit leicht kupferfarbenen Reflexen

## Duft

Das Bukett gibt sich rein, präzise und strahlend. Die intensiven Aromen des Pinot Noir erinnern an die Weinlese, an reife, konzentrierte Früchte: rote, säuerliche Waldbeeren (Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren) und Himbeerlikör. Danach folgen milde Gewürznoten, Raucharomen und ein Hauch von Reduktion mit einer rauchigen Würze, welche beim Pinot Noir vom Holz beeinflusst ist.

## Geschmack

Am Gaumen gibt sich der Wein dicht konzentriert und füllig. Die roten Früchte (Erdbeeren, Himbeeren) sind Teil einer dichten, intensiven Textur, welche sich dem Genießer erschließt und die Extreme des Jahres spiegelt. So zeigt sich der Auftakt zunächst samtweich, weinreich und wunderbar reif, bevor eine große intensive Frische folgt, die auf einen kühlen Sommer zurückzuführen ist. Bei der Verkostung hinterlässt dieser Champagner einen sehr konzentrierten Eindruck. Seine edle Aromenpalette verwöhnt den Gaumen nach und nach mit unterschiedlichen Noten. Die saline, jodhaltige Frische sorgt in Verbindung mit Rauchnoten und Säure für Umami-Geschmack sowie für ein unendlich schmackhaftes Finale.

## Gradation

12% vol.



weinonline.ch