

ROEDERER, LOUIS, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ ROSÉ BRUT CRISTAL 2006



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

STIL

viel Schwarzpulver
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen

TYP

zum Aperitif
Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
Prestige Cuvée
Essensbegleiter
viel Schwarzpulver

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay
Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Dauer Hefelager

120 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2017

BEWERTUNG

einfach geniessen	97/100
Parker Wine Advocate	96/100
Winespectator	95/100
Decanter	97/100
Wine Enthusiast	95/100