

ROEDERER, LOUIS, CHAMPAGNE CHAMPAGNE PREMIER BRUT NATURE 2012



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

Weißdornblüte
Getoastetes Brot
Brioche
Marzipan
Gruene Birne

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay
Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Dosage

0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100

Parker Wine Advocate 93/100