ROEDERER, LOUIS, CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT 2014

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
Zitrone
Aprikose
Weißer Pfirsich
Getoastetes Brot
Grapefruit
Kreide
Brioche
Haselnuss

STIL
viel Schwarzpulver
zugänglich
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP
Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
viel Schwarzpulver

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2014
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	80 Monate
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100