CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT 2014

Roederer, Louis, Champagne, Côte des Blancs

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

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Jahrgangschampagner

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Schwarzpulver, zugänglich, finessenreich, energiegeladen, leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2014

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100