

ROEDERER, LOUIS, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ BRUT 2017



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
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahgangschampagner
Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
viel Reduktion / Schwarzpulver

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay
Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Dosage

0 Gramm / Liter