# 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 sehr lang kurz

#### AROMEN

### STIL

viel Schwarzpulver finessenreich energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner Rosé für Einsteiger für Fortgeschrittene viel Reduktion / Schwarzpulver

## LAGERN & SERVIEREN

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



Rebsorten

Chardonnay Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Dosage

0 Gramm / Liter

