

# CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ ROSÉ BRUT CRISTAL 2006



Roederer, Louis, Champagne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

### STIL

viel Schwarzpulver  
herrlich gereift  
finessenreich  
energiegeladen

### TYP

zum Aperitif  
Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
Prestige Cuvée  
Essensbegleiter  
Jahrgangschampagner

### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay  
Pinot Noir /  
Spätburgunder

## WEINBEREITUNG

### Dauer Hefelager

120 Monate

### Dosage

6 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2017

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 97/100

**Parker Wine Advocate** 96/100

**Winespectator** 95/100

**Decanter** 97/100

**Wine Enthusiast** 95/100