

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

STIL

viel Schwarzpulver
zugänglich
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Jahgangschampagner

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2014

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

teilweise durchgeführt
kein Reservewein
80 Monate
8 Gramm / Liter
Mai 2021

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100