



**Brut Nature Edition Philippe Starck
Champagne 2009**

Expertise

Jahrgang:	2009
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	6.50 g/l
Säure:	8.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Pinot Noir, Chardonnay

Weingut

Als der Ästhet und Unternehmer Louis Roederer das Haus im Jahre 1833 erbt, hatte er eine Vision vor Augen: Er wollte sein Weingut erweitern, um alle Schritte der Weinbereitung zu kontrollieren. So brachte er einen einzigartigen Stil, Esprit und Geschmack hervor. Mitte des 19. Jahrhunderts kaufte Louis Roederer, entgegen den damaligen Gepflogenheiten, ausgewählte Flächen auf den Böden der Grands Crus der Champagne hinzu, wobei er selektiv vorging und seinem Instinkt vertraute. Während andere Trauben kauften, widmete er sich mit voller Liebe den Weinbergen: Er machte sich vertraut mit dem Charakter jeder Parzelle und kaufte gezielt nur die Besten an. Er war überzeugt davon, dass die Persönlichkeit eines großen Weins zu allererst durch den Boden geprägt wird. Seiner Traditionsliebe und seinen klarsichtigen Zukunftsplänen verdankt das Haus Louis Roederer, das fortan seinen Namen trägt, seine großartige Reputation. Sein Nachfolger Louis Roederer II. führte mit demselben instinktiven Wagemut die Vision der Champagnerherstellung und den Ausbau des Weingutes als Vermögenswert fort. Heute gehört Roederer sicherlich zu den 5 besten Häusern der Champagne.

Ausbau

Stahltank

Sensorik

Hellgelb, Duft nach reifen Äpfeln und Citrusfrüchten, etwas Feuerstein und Minze, herrlich klar und präzise mit feinsten Perlage

Passt gut zu

Aperitif, frische Austern

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Eine Zéro Dosage zu machen, ist immer eine besondere Herausforderung. Hier müssen die Grundweine von einer hervorragenden Qualität sein, da kein Zucker irgendwelche Ungereimtheiten abpuffert. Die Cuvée aus 2/3 Pinot Noir und 1/3 Chardonnay kommt glasklar, ungeschminkt und mit viel Frische daher. Ein besonderer Champagner im Kleid des Stardesigners Philippe Starck.