ZWEIFEL
1898

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT

AOC Champagne
Louis Roederer

N Nettopreis

CHF **53.00** 75cl

Die Umwälzungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts und insbesondere der erste Weltkrieg, der die Hälfte der Domaine Louis Roederer zerstörte, veranlassten Léon Olry Roederer zum Neuaufbau seines Weinbergs. Er beschloss Trauben einzukaufen, um den Fortbestand des Hauses in diesen Krisenzeiten zu sichern. Gleichzeitig schaffte er einen Wein aus mehreren Jahrgängen mit konstantem Geschmack, unabhängig vom Erntejahr - den heutigen Brut Premier.

Herkunft

Das Traubengut stammt aus 50 verschiedenen Crus der Champagne.

Traubensorten

40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

Vinifikation

Klassische Flaschengärung. Reifte während 3 Jahre mit Hefesatzlagerung und erhielt nach dem Dégorgement ausserdem mindestens 6 Monate Ruhezeit.

Degustationsnotizen

Apfel, Weissdorn, Himbeer, Mandeln, geröstetes Brot

Geniessen zu

Apéro, Fisch, weissem Fleisch

Zweifel 1898 AG
Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch