

LA ROGERIE
Réserve Perpétuelle Pinots NV22
Alsace AC

Inhalt:	75 cl
Produzent:	La Rogerie
Traubensorten:	Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Früher bekannt als "Le Bouc", zeigt sich dieser ganz besondere Wein in neuem Gewand und auch mit neuem Namen und dieser bringt die Idee dahinter nun treffend zum Ausdruck: So wird dieser Wein im Elsass nach einem Verfahren hergestellt, das normalerweise in der Champagnerherstellung zu finden ist. Dazu werden Weine älterer Jahrgänge (2018-2021), mit dem aktuellen Jahrgang vermählt und ausgebaut in Barriques in denen vorher Champagner-Grundweine von La Rogerie reifte. Je älter die Reserve ist, desto komplexer wird die Assemblage. In diesem Wein aus dem Jahr 2022 treffen Auxerrois, Pinot Blanc und weiss gekelterter Pinot Noir gekonnt aufeinander. In der Nase zeigen sich saftig-reife Kernobst Aromen von Birnen und gelbem Apfel, dazu Noten von Honigmelonen und dezente Mandarinen Töne. Am Gaumen kompakt und stoffig, mit schönem Schmelz, getragen von gut stützendem Säure Nerv.

Empfehlung

Toller Wein zum Aperitif und ein wunderbarer Speisenbegleiter zu verschiedenen Fischgerichten, etwa Hechtklösschen auf Weissweinsauce, gebratener Zander auf cremigem Lauch Beet oder Flusskrebse in einer Fenchel-Pastis-Nage, aber auch wunderbar zu «Choucrout».

Produzent

Die jungen Winzer-Eheleute von La Rogerie, Justine Boxler und François Petit, die aus zwei langen Reihen etablierter Winzer stammen, sind wirklich etwas Besonderes. Justines Erbe reicht bis ins Jahr 1640 zurück! Ihr Familienweingut wurde im elsässischen Dorf Niedermorschwihr gegründet, wo sie auch heute noch wunderbare Weissweine keltern, die zu entdecken sich lohnen. Die Großeltern von François, auf der anderen Seite, bepflanzten bereits in den 1950er Jahren erste Lagen in der Grand Cru Gemeinde Avize, deren Weinlagen mit zu den begehrtesten der Region zählen. Bei einer so starken Weinbaulinie ist es kein Wunder, dass die Beiden in die Fußstapfen ihrer Familien getreten sind und La Rogerie

im Jahr 2016 gründeten. Jedoch folgen sie Ihren eigenen Philosophien. So lehnen sie den Einsatz von Chemikalien und Pestiziden in der Landwirtschaft ab und entschieden sich bewusst für einen Anbau nach biologischen Richtlinien. Pferd und Traktor wechseln sich beim Pflügen ab, um die Bodenstruktur zu stärken und die Artenvielfalt von Nützlingen zu schaffen. Eine natürliche Technik zum Beispiel, besteht darin, in jeder Reihe neben den Weinreben Gras und Kräuter zu pflanzen. Dies regt die Reben an, um Wasser zu konkurrieren und zwingt sie, ihre Wurzeln tiefer in den Boden zu graben. Wir freuen uns schon sehr die Entwicklungen mitzuverfolgen. Noch greifen sie für Ihre ersten Champagner hauptsächlich auf die qualitativ hochstehenden Weine von François` Vater zurück, die in Ihren Kellern schlummern, sind dabei aber schon auf dem besten Weg sich ihren eigenen Namen in die Champagner-Geschichtsbücher einzuschreiben, indem sie Weine mit traditionellen Techniken kuratieren, diese aber an die innovative Arena der modernen Welt anpassen.