LA ROGERIE
Le Bouc 20
Alsace AC

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

Ein ganz besonderer Wein, komponiert aus den Traubensorten Auxerrois und Pinot Blanc, kombiniert aus zwei Jahrgängen - 2019 & 2020, ausgebaut in Barriques im Elsass, als auch in Fässern in der Champagne, in dem vorher Grundwein für den La Rogerie reifte. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von Pfirsich, gelben Pflaumen, Melonen, saftigen Birnen und Zitrusfrüchten, umrahmt mit floralen Noten von weissen Blüten und einem Hauch von Grüntee. Am Gaumen mit schönem Schmelz und saftiger Frucht, dabei viel Frische zeigend, gestützt von fein mineralischer Würze. NUR 1377 FLASCHEN PRODUZIERT.

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.