



Collection 244

Louis Roederer
 Champagne AOC
 75cl (1er-Karton)

Degustationsnotiz

Schöne goldgelbe Farbe, sehr Champagner-like. Dichte und regelmäßige Sprudelbildung mit ultrafeinen Bläschen. Volles und tiefes Bouquet von reifen Früchten (Weinbergpfirsich, Williamsbirne) in Verbindung mit Zitrusfrüchten (Zitrone, Blutorange). Jod- und Rauchnoten, welche mit der Autolyse und dem Ausbau im Holz zusammenhängen, verleihen dem Wein aromatische Frische. Dann folgen Noten von Kreide, eine leichte Reduktion, die einen konzentrierten und kräftigen Wein erahnen lässt. Am Gaumen mit einem köstlichen Auftakt und einer kräftigen, köstlichen Textur. Sehr saftiges und konzentriertes Gefühl, als würde man in eine reife Frucht beißen. Die Materie ist weich und schmeichelnd, umhüllt den Gaumen, wird aber dank der zarten Brause sofort wieder aufgelockert. Die Länge wird durch eine schöne Linie kreibiger Frische vermittelt. Man befindet sich gleichzeitig in voller Gaumenfreude, mit dieser leicht gerösteten Seite, und in voller Frische, dank eines salzigen Abgangs. Die Rauchnoten übernehmen schließlich die Führung, um diesen sehr schmackhaften Abgang zu unterstützen. Collection 244 signalisiert die Rückkehr des Meunier de Marne et de Montagne in die Textur, was den strukturierten und salzigen Pinot Noir und Chardonnays eine schöne Schlemmerei verleiht!

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 7°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 41%
 Chardonnay, 33% Pinot Noir, 26%
 Meunier
-  **Allergene:** Enthält Sulfite

Produzenten-Informationen

Louis Roederer ist eines der wenigen Champagnerhäuser, welches sich seit seiner Gründung im Jahre 1776 in Familienbesitz befindet. Das grösste Kapital von Champagne Louis Roederer liegt in den 242 Hektaren eigener Reben - in den besten Lagen der Champagne - harmonisch verteilt auf die drei wichtigsten Erzeugungsgebiete: Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Parzellen der Weinberge sind im Durchschnitt mit 98 % Grand Cru klassiert und decken zwei Drittel des Traubenbedarfs des Hauses. Das Juwel des Hauses Louis Roederer ist die Cuvée Cristal. Sie wurde im Jahre 1876 speziell für Zar Alexander II geschaffen.

Die Trauben stammen ausschliesslich aus den 10 besten Lagen des Louis Roederer Weinberges. Sie sind mit 100 % Grand Cru klassiert und stammen von Reben, die mindestens 25 Jahre alt sind.