



Schlumberger[®]
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

159001 C244
C244er Roederer Collection Champagne Louis Roederer
AOC
Champagne Louis Roederer

Farbe	WEISS
Alkohol	12,5 % vol.
Verschluss	SEKTKORKEN
Enthält:	Sulfite

Seit 2021 ist der Multi-Vintage-Blend Collection der würdige Nachfolger des Brut Premier. Die Nummer jeder jährlichen Cuveé, z. B. 244, steht für die 244. Weinlese seit der Gründung des Hauses Louis Roederer 1776. Die Komposition 244 vereint in sich die Trauben des Jahrgangs 2019 kombiniert mit der Frische der 2012 von Roederer angelegten Réserve Perpétuelle und Reserveweine ausgesuchter Parzellen, deren Ausbau gemäß der Tradition Louis Roederers in großen Eichenfässern erfolgte. Kräftige goldgelbe Farbe. Dichte, regelmäßige Perlenschnur mit überaus feinen Bläschen. Im Bukett gibt sich der Champagner füllig und komplex mit Aromen von reifem Obst (Weinbergpfirsiche, Williamsbirne) und Zitrusfrüchten (Zitrone, Blutorange). Hinzu kommen Aromen von Kreide und leichte reduktive Noten die auf einen dicht gewebten, kraftvollen Wein hindeuten. Im Auftakt köstlich, ausdrucksstark, verführerisch. Konzentriert und überaus saftig als würde man in eine reife Frucht beißen. Die Textur ist weich, schmeichelnd und umhüllt den Gaumen. Die zarte Perlage verleiht ihr sofort Leichtigkeit. Eine kreidige Frische sorgt für eine wunderbare Länge. Ein überaus verführerischer Wein mit leichten Röstaromen, durch sein schmackhaftes Finale ausgesprochen frisch. Den Abschluss dieses exquisiten Ausklangs bilden Rauchnoten. Collection 244 steht für die Rückkehr der Textur des Meunier aus unseren Roederer Weinbergen La Montagne und La Rivière, der den salinen, reich strukturierten Pinots Noirs und Chardonnays zu einer wundervollen Komplexität verhilft! Gekühlt bei 9 Grad Celsius zu Carpaccio vom Rind mit weißem Trüffel, Lammkraftbrühe mit Fenchelgemüse, gebratenem Steinbutt, Jakobsmuscheln, Bresse Poularde mit Gänseleber und schwarzem Trüffel, mildem Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten. Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten.

Land	Frankreich Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbaugebieten der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.
Region	Champagne Ein Gesetz aus dem Jahr 1927 begrenzt das Anbaugebiet der Champagne auf etwa 30.000 Hektar in der Hügellandschaft von Marne. 17 Gemeinden der Champagne sind als Grand Cru und 44 als Premier Cru eingestuft. Die Champagne ist das kühlfste Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die Region ist bekannt für ihre Kreideböden.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Erzeuger	Champagne Louis Roederer Das 1776 gegründete Haus Champagne Louis Roederer ist seit 1819 im Besitz der gleichen Familie. Das Unternehmen ist heute eines der letzten großen Champagnerhäuser, das sich seine Unabhängigkeit bewahren konnte. Louis Roederer verfügt über einen in der Champagne außergewöhnlich großen Besitz an Weinbergen. Die hochwertigen Champagner des Hauses Roederer werden heute in über 80 Ländern der Welt für ihre filigrane Art, ihre Komplexität und Ausgewogenheit geschätzt.

Stand 09.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Rebsorten

54%	Chardonnay
35%	Pinot Noir
11%	Meunier Gris

Bewertung

	Bewerter	Bemerkung
93 Punkte	Robert Parker	93+, Dezember 2023
93 Punkte	Wine Spectator	November 2023
93 Punkte	Decanter	Oktober 2023
94 Punkte	James Suckling	Juli 2024
1 Medaille	Meininger	Weinwirtschaft 1-2024: Champagner des Jahres 2023
94 Punkte	Falstaff	Oktober 2024
93 Punkte	Vinous	November 2024

Zutaten

Stand 09.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.