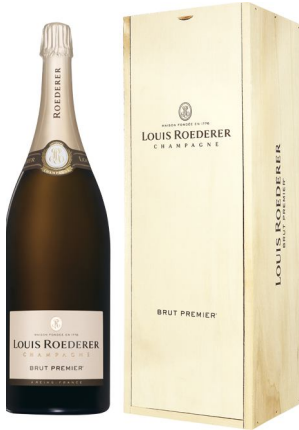


Brut Premier

Champagne Louis Roederer Champagne



Artikelnummer	158901
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	12 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Champagne</p> <p>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 kühlsste Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die Region ist bekannt für ihre Kreideböden.</p>		
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>		
Rebsorte	<p>40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier</p> <p>5% in Eichenfässern gereifte Weine mit wöchentlicher Batonnage - 10% fassgereifter Reserveweine ü teilweise malolaktische Gärung. Die Cuvée Brut Premier wird aus 3 Rebsorten der Champagne aus 40 verschiedenen Crus gewonnen. Es handelt sich um eine Assemblage von 6 Jahren, von denen ein Teil aus der Sammlung mehrerer Jahre in Eichenfässern gereifter Reserveweine von Louis Roederer stammt. Die Cuvée wurde im Schnitt 3 Jahre zur Reifung im Keller und 6 Monate nach dem Degorgieren gelagert, um ihre perfekte Reife zu erhalten. Die Dosierung wird für jeden Jahrgang zwischen 10 und 11 g/l angestrebt.</p>		
Erzeuger	<p>Champagne Louis Roederer</p> <p>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.</p>		
Beschreibung	<p>Helles Gelb mit grünen Reflexen, feinerperlend, zartwürziger Duft von Pfirsichen, Äpfeln, Grapefruit und frisches Brioche, elegant reife Fruchtfülle, lebendige Säure, schmeichelnde Struktur, stilvoll und sehr lang.</p>		
Empfehlung	<p>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.</p>		
Bewertung	90 Punkte 93 Punkte	Robert Parker Falstaff	Juni 2016 November 2020

Stand 19.02.22. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.