



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Roederer Collection

Champagne Louis Roederer Champagne

Artikelnummer	159001-C244
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	7,8 g/l
Säure	4,45 g/l
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 kühlfste 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>41% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 26 Meunier</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>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Collection 244 steht für die Rückkehr der Textur des Meunier aus unseren Roederer Weinbergen à La Montagne und à La Rivière, der den salinen, reich strukturierten Pinots Noirs und Chardonnays zu einer wundervollen Komplexität verhilft!</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</p>

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de

Trüffel, mildem Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten. Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten.

Bewertung	93 Punkte	Wine Spectator	November 2023
	93 Punkte	Decanter	Oktober 2023
	94 Punkte	James Suckling	August 2023
	93 Punkte	Falstaff	Oktober 2023
	93 Punkte	Vinous	November 2023

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de