



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Roederer Collection Jéroboam

Champagne Louis Roederer Champagne

Artikelnummer	159004-C242
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	12 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet

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.

Rebsorte

42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Meunier

Die Assemblage der Collection 242 basiert auf Trauben selektierter Plots des Jahrgangs 2017. Ergänzt wird sie durch einen Anteil an Reserveweinen von 10%. Diese Weine aus früheren Jahren und jungen Parzellen des Cristal werden in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut und sind die Signatur des Hauses. Die Zeit verleiht den Weinkompositionen Weichheit und Zartheit sowie einige leicht rauchige Röstaromen und steigert die Komplexität. Um noch frischere und ausgewogenere Weine zu erzeugen, wurde 2012 eine Réserve Perpétuelle ins Leben gerufen. Sie wird jedes Jahr mit der letzten Ernte angereichert und in großen Edelstahl tanks konserviert. Die Réserve Perpétuelle ist eine neue Garantie der Qualität und hat an Collection einen bedeutenden Anteil: beispielsweise 34 % für die Cuvée 242. Sie sorgt für ein harmonisches Gleichgewicht und Frische und wird jedes Jahr erneuert. Die Frische der Réserve Perpétuelle gleicht die Reserveweine hervorragend aus und verhilft zu größerer Fülle. Collection gewinnt an Modernität und Komplexität und schmückt sich mit allen Vorzügen eines großen Champagners.

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.

Beschreibung

Die Assemblage der Collection 242 basiert auf Chardonnay-Trauben, deren Lese 2017 sehr erfolgreich war. Der Chardonnay war ausgeprochen reif und vermochte es daher, der Weinkomposition zu einer herrlichen Süße und Noten von reifen Früchten mit einem holzigen Touch zu verhelfen. Am Gaumen gibt sich der Wein mit der für große Chardonnays typischen Fülle großzügig und ausgereift. Die Pinot Noir- und Meunier-Trauben aus dem Marne-Tal verstärken den schmackhaften, geschmeidigen, saftigen und großzügigen Charakter dieses Weins. Im Abgang schön dynamisch und frisch.

Empfehlung

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.

Stand 15.04.23. 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

Zutatenliste

93 Punkte

Robert Parker

September 2021

94 Punkte

James Suckling

Juli 2021

Stand 15.04.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20

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

Email support@schlumberger.de

53333 Meckenheim

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

Web www.Schlumberger.de