

Roederer Genuss zu Zweit Collection

Champagne Louis Roederer Champagne



Artikelnummer	159105-C243
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	12 % vol.
Farbe	Mischprodukte
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>42% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 18% 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. 243, steht für die 243. Weinlese seit der Gründung des Hauses Louis Roederer 1776.</p> <p>Die Komposition 243 vereint in sich die Trauben des Jahrgangs 2018 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>Goldgelb glänzend, feine, dynamische Perlage. Das Bukett zeigt eine Palette von reifen, feinen Früchten, darunter gelbe Früchte (Mirabellen) des Pinot Noir und süße Zitrusfrüchte (Tarte au Citron) sowie zarte Noten von weißen Blüten (Jasmin) des Chardonnay, ergänzend um Rauch- und Gebäcknoten. Am Gaumen dicht konzentriert, tief, ausdrucksstark und gut strukturiert bei betörender Textur des Pinot Noir der Lage Montagne, die das Mundgefühl prägt und eine immense saline Frische mit einem Hauch von Bitterkeit mit sich bringt. Ein kraftvoller, aromenreicher Wein, bei dem die ausgereiften Trauben des Pinot Noir ausgeglichen werden durch die kalkreiche Frische und die Dichte der Chardonnays, die diese Weinkomposition dominieren.</p> <p>Diese Collection spiegelt dank der bei der Lese 2018 voll ausgereiften Früchte einen warmen, vollmundigen Charakter wider. Die Frische, Energie und Komplexität der im Jahr 2012 kreierte "Réserve Perpétuelle" sowie die Struktur verleihenden Eichenfässer sorgen für Länge und verleihen Finesse und Ausdauer.</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. Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten.</p>

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Bewertung

92 Punkte Robert Parker
92 Punkte Wine Spectator
94 Punkte James Suckling
94 Punkte Wine Enthusiast
93 Punkte Vinous

August 2022
Dezember 2022
Juni 2022
Juli 2022
November 2022 Antonio Galloni