DRINKS.

Louis Roederer Collection 244 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	4090334
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne-Ardenne
Abfüller	Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims Cedex, France
Marke	Louis Roederer
Typ	Champagner
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein helles Gelb mit leichten Grünreflexen und feinperlend. In der Nase ein sommerliches Bouquet von Pfirsich und Flieder. Am Gaumen fruchtige Aromen von Äpfeln und Grapefruit, elegant mit einer lebendigen Säure und einem langanhaltenden Finish.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier
Ehrungen	93 Punkte falstaff Champagner Trophy 201792 Punkte Wine Enthusiast - Dez. 201391 Punkte Wine Spectator - Nov.

	201317/20 Punkte von Jancis Robinson
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Louis Roederer ist eines der letzten grossen, unabhängigen und familiengeführten Champagner Unternehmen, es wird in der siebten Generation von Frédérich Rouzaud geleitet Die Geschichte beginnt im Jahr 1833, als Louis Roederer das Champagnerhaus erbte. Louis verfolgte einen visionären Ansatz, er erwarb Mitte des 19. Jahrhunderts einige der grossen Cru Weinberge in der Champagne. Dies war für damalige Zeiten eine ungewöhnliche Methode, andere Winzereien kauften statt dessen die Trauben ein. Aber Louis fokussierte sich auf seine Weinberge, die Weiterentwicklung der Bodenqualität und stetige Verbesserung in der Bewirtschaftung. Denn ihm war bewusst, dass ein grossartiger Champagner von der Qualität des Bodens, der Leidenschaft des Winzers, der Tradition und von Innovation abhängt. Im Jahr 1920 wurde von Léon Olry-Roederer die Basis für den heutigen Brut Premiere gelegt. Ihm war es wichtig einen ausgewogenen Wein mit immer gleichbleibender Qualität herzustellen, egal wie das Erntejahr ausfällt. Daher verband er mehrere Jahrgänge zu einer Mischung, dieser Mehrjahreswein stellte die Revolution für das Hause Roederer dar.