DRINKS.

Louis Roederer Collection 245 37.5cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	8026745
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	37.5cl
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
Alter	vier Jahre
Degustationsnotiz	In der Nase frischte Fruchtaromen von Pfirsichen und Birnen mit Zitrusanklängen sowie Blutorangennoten. Am Gaumen zeigt sich sein fruchtig-frischer Charakter und robuste Struktur. Im Abgang dezente Raucharomen.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	mit Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben

Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Louis Roederer ist eines der letzten grossen, unabhängigen und familiengeführten Champagner-Häuser, welches aktuell in der siebten Generation von Frédérich Rouzaud geleitet wird. Die Geschichte von Roederer begann im Jahr 1833 mit Louis Roederer. Louis verfolgte einen visionären Ansatz, als er Mitte des 19. Jahrhunderts einige der grossen Cru Weinberge in der Champagne erwarb. Dies war für damalige Zeiten eine ungewöhnliche Methode, da andere Winzereien die Trauben stattdessen von den Weinbauern einkauften. Aber Louis fokussierte sich auf seine Weinberge, die Weiterentwicklung der Bodenqualität und die stetige Verbesserung der Bewirtschaftungsmethoden. Dies machte sich früh bezahlt.
Die Brut Collection 245 ist die 245. Komposition des Champagner-Hauses seit seiner Gründung. Die Trauben stammen nicht nur von ausgewählten Parzellen im Besitz von Roederer, sondern auch von identitätsstarken Lagen langjähriger Partner. Zusammengesetzt wurde der Multi-Vintage-Champagner aus drei Bausteinen: (1) zu 36% aus der Réserve Perpétuelle, die jedes Jahr mit der letzten Ernte angereichert wird und in grossen Edelstahltanks lagert, (2) zu 10% aus in Holz ausgebauten Reserveweinen und (3) zu 54% aus den besten Weinen der letzten Ernte, in diesem Fall aus dem Jahr 2020. Anschliessend lagerte der Champagner noch mindestens vier Jahre im Flaschenkeller. Durch die besondere Komposition stellt man sicher, dass der Wein Frische, Komplexität, Fülle und Substanz aufweist.