

DRINKS.

Louis Roederer Carte Blanche 243 mit Geschenkverpackung 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802692
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims, Cedex, France
Marke	Louis Roederer
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3-4 Jahre
Degustationsnotiz	mit Noten von gekochten Früchten, gebackenen Äpfeln, weissen Blüten und Mandelcreme.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier
Verpackung	mit Verpackung
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse

Beschreibung

Das Champagnerhaus Louis Roederer erhielt 1833 seinen Namen, als es von Nicolas Schreider an dessen Neffen vererbt wurde. Roederer hatte die Idee, selbst Winzer zu werden, und kaufte ausgewählte Grand Cru-Flächen hinzu, um den Anbau besser steuern zu können und nur die allerbesten Trauben zu beziehen. Dies war zu seiner Zeit sehr ungewöhnlich, denn andere Champagnerhäuser begnügten sich damit, Trauben von anderen Weingütern zu kaufen. Unter Louis' Führung erfuhr das Unternehmen einen bedeutenden Aufschwung. Mit Frédéric Rouzaud leitet heute die siebte Generation das weiterhin unabhängige Familienunternehmen, das seine Rohstoffe von einer 240 Hektar grossen Fläche in Grand Cru- und Premier Cru-Gebieten bezieht.

Für den Carte Blanche Champagner der Collection 243 verwendete man 40% Pinot Noir-, 40% Chardonnay- und 20% Pinot Meunier-Trauben. Insgesamt wurden 15% des Weins im Holz ausgebaut. Der Schaumwein lagert drei bis vier Jahre auf der Hefe und entwickelt spätestens bei der Zugabe der Dosage eine cremige und voluminöse Textur mit frischen, reichhaltigen Noten.