

DRINKS.

Louis Roederer Collection 243 300cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802693
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	300cl
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 Jahre
Degustationsnotiz	entfaltet Aromen von hellem Steinobst, grünen Äpfeln, Zitronenzesten, Akazienblüten, Hefegebäck, gerösteten Haselnüssen, Honig und Butter; im Abgang mit einer leicht salzigen Note.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 42% Pinot Noir, 36% Chardonnay und 22% Pinot Meunier
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
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 Frédéric 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 243 ist die zweihundertdreundvierzigste 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 34% 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 56% aus den besten Weinen der letzten Ernte, in diesem Fall aus dem Jahr 2017. Anschliessend lagerte der Champagner noch mindestens drei Jahre im Flaschenkeller. Durch die besondere Komposition stellt man sicher, dass der Wein Frische, Komplexität, Fülle und Substanz aufweist.