

Champagne Roederer Collection 244 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02400201

Champagne Louis Roederer



Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: weiß

Geschmack: brut

Jahrgang: 0

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Land: Frankreich

Region: Champagne

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Trinkreife bis: 2032

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Restsüße: 7,8 g/l

Säuregehalt: 4,5 g/l

Beschreibung

Seit 2021 ist der Multi-Vintage-Blend Collection der würdige Nachfolger des Brut Premier. Die Nummer jeder jährlichen Cuveé, z. B. 244, steht für die 244. Weinlese seit der Gründung des Hauses Louis Roederer 1776. Die Komposition 244 vereint die Trauben des Jahrgangs 2019 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. Kräftige goldgelbe Farbe. Dichte, regelmäßige Perlenschnur mit überaus feinen Bläschen. Im Bukett gibt sich der Champagner füllig und komplex mit Aromen von reifem Obst (Weinbergpfirsiche, Williamsbirne) und Zitrusfrüchten (Zitrone, Blutorange). Hinzu kommen Aromen von Kreide und leichte reduktive Noten die auf einen dicht gewebten, kraftvollen Wein hindeuten. Im Auftakt köstlich, ausdrucksstark, verführerisch. Konzentriert und überaus saftig als würde man in eine reife Frucht beißen. Die Textur ist weich, schmeichelnd und umhüllt den Gaumen. Die zarte Perlage verleiht ihr sofort Leichtigkeit. Eine kreative Frische sorgt für eine wunderbare Länge. Überaus verführerisch mit leichten Röstaromen, durch sein schmackhaftes Finale



Weinhaus Stetter

Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland

mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163

<https://www.weinhaus-stetter.net/>

© Weinhaus Stetter

Champagne Roederer Collection 244 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02400201

Champagne Louis Roederer



ausgesprochen frisch. Den Abschluss dieses exquisiten Ausklangs bilden Rauchnoten. Collection 244 steht für die Rückkehr der Textur des Meunier aus den Roederer Weinbergen La Montagneö und La Rivièrö, der den salinen, reich strukturierten Pinots Noirs und Chardonnays zu einer wundervollen Komplexität verhilft! Speisenempfehlung zu Rindercarpaccio mit weißem Trüffel, Lammkraftbrühe mit Fenchelgemüse, gebratenem Steinbutt, Jakobsmuscheln, Bresse Poularde mit Gänseleber und schwarzem Trüffel, mildem Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten.

Bewertungen

Robert Parker: 93

Falstaff: 93

James Suckling: 94

Weinwirtschaft 01/24: 1. Platz der Kategorie Champagne

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Produzent

Champagne Louis Roederer

Frankreich

21,boulevard Lundy,CS 40014

51722 Reims Cedex



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter