Champagne Louis Roederer

Louis Roederer Collection 243 Champagner



Art.-Nr.:	0306511
Gebinde:	1 x 0,38l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	66% Pinot Noir,33% Chardonnay
Restzucker:	12,200 g/l
Säure:	7,800 g/l
Serviertemperatur:	9
EAN:	3114080410066

Preise

Geschenkspack 33,10 € brutto

Preis pro Liter: 88,27 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Seit 2021 ist der Multi-Vintage-Blend Collection der würdige Nachfolger des Brut Premier. Die Nummer jeder jährlichen Cuveé, z. B. 243, steht für die 243. Weinlese seit der Gründung des Hauses Louis Roederer 1776.Die Komposition 243 vereint in sich die Trauben des Jahrgangs 2018 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.

• Goldgelb glänzend, feine, dynamische Perlage. Das Bukett zeigt eine Palette von reifen, feinen Früchten, darunter gelbe Früchte (Mirabellen) des Pinot Noir und süße Zitrusfrüchte (Tarte au Citron) sowie zarte Noten von weißen Blüten (Jasmin) des Chardonnay, ergänzend um Rauch- und Gebäcknoten.
• Am Gaumen dicht konzentriert, tief, ausdrucksstark und gut strukturiert bei betörender Textur des Pinot Noir der Lage Montagne, die das Mundgefühl prägt und eine immense saline Frische mit einem Hauch von Bitterkeit mit sich bringt. Ein kraftvoller, aromenreicher Wein, bei dem die ausgereiften Trauben des Pinot Noir ausgeglichen werden durch die kalkreiche Frische und die Dichte der Chardonnays, die diese Weinkomposition dominieren.
• Diese Collection spiegelt dank der bei der Lese 2018 voll ausgereiften Früchte einen warmen, vollmundigen Charakter wider. Die Frische, Energie und Komplexität der im Jahr 2012 kreierten "Réserve Perpétuelle" sowie die Struktur verleihenden Eichenfässer sorgen für Länge und verleihen Finesse und Ausdauer.
• Empfehlung Gekühlt bei 9 Grad Celsius zu Carpaccio vom Rind mit weißem Trüffel, Lammkraftbrühe mit Fenchelgemüse, gebratenem Steinbutt, Jakobsmuscheln, Bresse Poularde mit Gänseleber und schwarzem Trüffel, mildem Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten. Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten

92 Punkte Robert Parker August 2022
92 Punkte Wine Spectator Dezember 2022
94 Punkte James Suckling Juni 2022

94 Punkte Wine Enthusiast Juli 2022
93 Punkte Vinous November 2022 Antonio Galloni

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite