
Weinpass

Louis Roederer - Collection - 0,375 Fl. - Louis Roederer



Beispielbild

Rebsorte

Chardonnay 41%, Pinot Noir 33%, Pinot Meunier 26%

Passt zu...

-

Beschreibung

In der Nase kompakt und vielschichtig, öffnet sich mit zartem Akazienblüten-Ton, weiße Johannisbeeren, Pfirsich und Mirabellen, gefolgt mit Aromen von Hefekranz, weißem Nougat mit getrockneten Früchten und gerösteten Nüssen. Die Geschmackssinne zeigen ein lebendiges, frisches Mineralspiel. Ein transparentes und feinphysisches Erlebnis der Extraklasse. Brillanter Edelschäumer mit Ausstrahlung!

Weingut:	Louis Roederer
Lage:	-
Keller:	Reims
Anbaugebiet:	Champagne
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	Kalkhaltige Böden, die sehr wenig Ton enthalten, mit Flächen von reinem Kalk
Weinanbau:	Das Haus Louis Roederer besitzt 240 Hektar mit 410 Parzellen - ausschließlich Grands- und Premiers Crus-Gebiete an der Marne. Beim Weinanbau und bei der Pflege werden stets die Eigenheiten der Böden berücksichtigt. Ertragsreduzierung. Selektive Lese von Hand.
Weinausbau:	Die Collection 244 besteht zum Großteil aus dem Jahrgang 2019/ & 36% aus der ewigen Réserve Perpétuelle und zu 10% aus im Holz ausgebauten Reserveweinen der Jahrgänge 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018. Einer der besten Multi-Vintage Champagner seiner Zunft!
Weingeschmack:	-
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,375 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	AC
Trinktemperatur:	6-8 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	12,00% Vol.
Restsüße:	7,00 g/l
Säuregehalt:	-

Infos über das Weingut

Im Jahr 1833 erbt Louis Roederer das Haus und hatte die Vision, das Weingut zu erweitern. Er kaufte ausgesuchte Flächen auf den Böden der Grand Crus der Champagne hinzu und kümmerte sich mit Hingabe um die Weinberge. Seine Nachfahren handelten bis heute ebenso. Eines der letzten großen Häuser in Familienbesitz.



Weinzentrale Eberle GmbH
www.weinzentrale.de • info@weinzentrale.de