

Weinzentrale

EBERLE

Louis Roederer Collection 0,375 Fl. - Louis Roederer

Art.-Nr: 05605

Neu



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!

Hersteller:

Im Jahr 1833 erbte 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.

Anbau:

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.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AC	Restsüße 7	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkhaltige Böden, die sehr wenig Ton enthalten, mit Flächen von reinem Kalk	Trinkfenster 2024-2027+	Flaschengröße 0,375 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



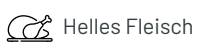
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Aperitif