



Roederer Collection 244 0,75 Liter

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 74,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 55,50

Artikel: Roederer Collection 244

Land: Frankreich

Region: Champagne, Hügellandschaft von Marne.

Kategorie: Champagner trocken

Erzeuger: Louis Roederer

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

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 7,8 g/l

Säure: 4,45 g/l

Charakteristik: Die Komposition 244 vereint in sich 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.

Farbe: Kräftige goldgelbe Farbe. Dichte, regelmäßige Perlenschnur mit überaus feinen Bläschen.

Aroma: 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.

Geschmack: Im Auftakt herrlich, 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.

Abgang: Eine kreative Frische sorgt für eine wunderbare Länge. Ein überaus verführerischer Wein mit leichten Röstaromen, durch sein schmackhaftes Finale ausgesprochen frisch. Den Abschluss dieses exquisiten Ausklangs bilden Rauchnoten.

Trinktemperatur: 9 °C

Serviervorschläge: 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.

Auszeichnungen: 93 Punkte - Wine Spectator, November 2023

93 Punkte - Decanter, Oktober 2023

94 Punkte - James Suckling, August 2023

93 Punkte - Falstaff, Oktober 2023

93 Punkte - Vinous, November 2023

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.

Collection 244 steht für die Rückkehr der Textur des Meunier aus den Roederer Weinbergen äLa Montagneô und äLa Rivièreô, der den salinen, reich strukturierten Pinots Noirs und Chardonnays zu einer wundervollen Komplexität verhilft.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne Louis Roederer

Anschrift: 21, Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims Cedex France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 18.03.2024