



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Collection 242

Weingut:

Louis Roederer ist eines der wenigen Champagnerhäuser, welches sich seit seiner Gründung im Jahre 1776 in Familienbesitz befindet. Das grösste Kapital von Champagne Louis Roederer liegt in den 242 Hektaren eigener Reben - in den besten Lagen der Champagne - harmonisch verteilt auf die drei wichtigsten Erzeugungsgebiete: Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Parzellen der Weinberge sind im Durchschnitt mit 98 % Grand Cru klassiert und decken zwei Drittel des Traubenbedarfs des Hauses.

Das Juwel des Hauses Louis Roederer ist die Cuvée Cristal. Sie wurde im Jahre 1876 speziell für Zar Alexander II geschaffen. Die Trauben stammen ausschliesslich aus den 10 besten Lagen des Louis Roederer Weinberges. Sie sind mit 100 % Grand Cru klassiert und stammen von Reben, die mindestens 25 Jahre alt sind.

Degustations-Notiz:

Die Assemblage der Collection 242 basiert auf Chardonnay-Trauben, deren Lese 2017 sehr erfolgreich war. Der Chardonnay war ausgesprochen reif und vermochte es daher, der Weinkomposition zu einer herrlichen Süsse und Noten von reifen Früchten mit einem holzigen Touch zu verhelfen. Am Gaumen gibt sich der Wein mit der für grosse Chardonnays typischen Fülle grosszügig und ausgereift. Die Pinot Noir- und Meunier-Trauben aus dem Marne-Tal verstärken den schmackhaften, geschmeidigen, saftigen und grosszügigen Charakter dieses Weins. Im Abgang schön dynamisch und frisch.

Appellation: Champagne AOC

Traubensorten:

42% Chardonnay, 22% Meunier, 36% Pinot Noir.

Lagen: 1/3 Weinberge „La Rivière“ (Vallée de la Marne), 1/3 Weinberge „Montagne“ (Montagne de Reims), 1/3 Weinberge „La Côte“ (Côte des Blancs); 242. Assemblage: Weinlese 2017; Reserveweine, ausgebaut in Holzfässern: 12% (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016); Malolaktische Gärung: 34%; Réserve Perpétuelle: 34% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016); Dosage: 8g/l

Bewertungen Jahrgang:

Falstaff	94 Punkte
J. Suckling	94 Punkte
Wine Enthusiast	94 Punkte

Trinktemperatur: 7-10 °C

Zusatzinfo:

Von diesem erstklassigen Champagner führen wir verschiedene Flaschengrössen und mit oder ohne Geschenkpackung. Bitte fragen Sie Ihren zuständigen Regionaldirektor oder konsultieren Sie die aktuelle Preisliste.

