



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Collection 243



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:

Goldgelb glänzend mit warmem Schimmer. Feine, dynamische Perlage mit einer sehr ausdauernden Bläsenschmur. Das Bukett erschliesst sich sofort, es ist zugleich weinreich und schön frisch. Eine Palette von reifen, feinen Früchten, darunter gelbe Früchte (Mirabellen, Pinot Noir) und süsse Zitrusfrüchte (Tarte au Citron) sowie zarte Noten von weissen Blüten (Jasmin, Chardonnay). Nach einigen Minuten offenbaren sich Autolyse-Aromen in Form von Rauch- und Gebäcknoten. Am Gaumen dicht konzentriert, tief, ausdrucksstark und gut strukturiert bei betörender Textur des fleischigen Pinot Noir der Lage Montagne, die das Mundgefühl prägt und eine immense saline Frische mit einem Hauch von Bitterkeit mit sich bringt. Ein kraftvoller, aromareicher Wein, bei dem die ausgereiften Trauben des Pinot Noir ausgeglichen werden durch die kalkreiche Frische und die Dichte der Chardonnays, die diese Weinkomposition dominieren. Auch dieser Jahrgang spiegelt dank der bei der Lese 2018 voll ausgereiften Früchte den warmen, vollmundigen Charakter des Collection wider. Die Frische, Energie und Komplexität der im Jahr 2012 kreierte Réserve Perpétuelle sowie die Struktur verleihenden Réserve Foudres mit ihren holzigen Tanninen sorgen für Länge und verleihen dem Wein Finesse und Ausdauer.

Appellation: Champagne AOC

Traubensorten:

42% Chardonnay, 18% Meunier, 40% 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); 243. Assemblage: Weinlese 2018, 59%; Reserveweine, ausgebaut in Holzfässern: 10% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017); Malolaktische Gärung: 26%; Réserve Perpétuelle: 31% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017); Dosage: 8g/l

Bewertungen Jahrgang:

J. Robinson 17 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.