

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



Champagne Collection 243 - Roederer (GB)

WA92

Am Gaumen dicht konzentriert, tief, ausdrucksstark und gut strukturiert bei herrlicher finessenreicher Textur und immenser saliner Frische.

Basierend auf dem Jahrgang 2018 und ergänzt durch Reserveweine aus einer Solera aus dem Jahr 2012 sowie jüngere, in Foudre gereifte Reserveweine, ist der neu erschienene NV Brut Collection 243 von Roederer ein kissenartiger, umhüllender Champagner, der an knackiges Steinobst, Honigwaben, weiße Blüten und Buttergebäck erinnert. Mittel bis vollmundig, fleischig und großzügig, mit einem reichhaltigen Fruchtkern, hellen Säuren und einem salzigen Abgang, wird er bei seiner Veröffentlichung einen demonstrativen Trinkgenuss bieten.



Roederer

Die Weine von Louis Roederer und ihre bemerkenswert gleichbleibende Qualität werden in ganzen Welt von Champagner-Liebhabern geschätzt. Seit über 200 Jahren hat es sich das Haus Louis Roederer zur Aufgabe gemacht, nur die feinsten Weine herzustellen. Es gilt zudem als eines der größten und finanziell stärksten Champagner-Häuser. Louis Roederer befindet sich - im Gegensatz zu vielen anderen namhaften Champagnerhäusern - noch im Privatbesitz und verfügt über ca. 180 ha Weinberge in strategisch besten Lagen mit einer durchschnittlichen Qualitätsbewertung von 98%. Eine Rate, die von keinem anderen führenden Champagner-Haus erreicht wird!

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.