CHAMPAGNE BRUT COLLECTION 242

Champagne Louis Roederer

Champagne, Frankreich

PREIS: 49,90 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●●
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	●●○○○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

AROMEN:

ZITRONE
GRAPEFRUIT
ROTER APFEL
GRUENE BIRNE
KREIDE
KALKSTEIN
KANDIERTE FRÜCHTE
SCHWARZPULVER
BRIOCHE
GETOASTETES BROT



Stil	ausgewogen & komplex
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (40%) Chardonnay (40%) Meunier (20%)
Reserveweine	20%, 4 bis 12 Jahre alt
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2021
Typ	Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Louis Roederer erbte das Champagner-Haus 1833 von seinem Onkel Nicolas Schreider und gab ihm seinen Namen. Noch heute ist das Gut im Besitz seiner Nachkommen. Seit 2006 leitet es Frédéric Rouzaud. Für die Produktion ist Chef de Cave Jean-Baptiste Lecaillon verantwortlich. Ein Glücksfall für Roederer. Denn der unaufdringliche und sympathische Macher mit einer klaren Vision hat ein herausragendes Team aufgestellt und die Qualität aller Roederer Champagner enorm gesteigert. Für uns ist Roederer im Moment das große Haus mit der klarsten Qualitätsphilosophie und der überzeugendsten Range.

Aus den hauseigenen 240 Hektar, wovon 80 Hektar an der Côte des Blancs liegen, entstehen etwa zwei Drittel des Traubenbedarfs. Das letzte Drittel stammt von kleinen Winzern aus der Umgebung, mit denen Roederer schon lange zusammenarbeitet. Im Jahr 2000 gab es die ersten Versuche im biologischen und biodynamischen Anbau. Mittlerweile werden schon 40 Hektar biodynamisch und 15 Hektar biologisch bewirtschaftet.

Die Champagner aus dem Hause Roederer sind in Ihrer Stilistik sehr individuell und unterschiedlich, so dass man sie nur schwer in ein paar Worten zusammenfassen kann. Die einzelnen Cuvées sind jedoch alle harmonisch und füllig, besitzen trotz ihres hohen Pinot Noir Anteils eine schöne Eleganz, haben Komplexität und oftmals feine mineralische Noten. Nicht nur sie sagenumwobene Cuvée Cristal, auch die anderen.