



## Roederer Collection 243 1,5 Liter

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

1,5 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 85,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 128,00**

**Artikel:** Roederer Collection 243

**Land:** Frankreich

**Region:** Champagne, Hügellandschaft von Marne.

**Kategorie:** Champagner trocken

**Erzeuger:** Louis Roederer

**Rebsorte:** 42% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 18% Pinot Meunier

**Beschreibung:** 243. Assemblage:

Réserve Perpétuelle: 31 %

(2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

Reserveweine, ausgebaut im Holzfässern:

10 % (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

Weinlese 2018: 59 %

**Alkohol:** 12,5%

**Restzucker:** 12,6 g/l

**Säure:** 8,8 g/l

**Charakteristik:** Ein Trinkerlebnis auf höchstem Niveau. Die Einzigartigkeit eines Multi-Vintage-Champagners à la Louis Roederer wird im besten Sinne widergespiegelt.

**Farbe:** Warmes Goldgelb. Feine, dynamische Perlage mit einer sehr ausdauernden Bläschenschnur.

**Aroma:** 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.

**Geschmack:** 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, aromenreicher Wein, bei dem die ausgereiften Trauben des Pinot Noir ausgeglichen werden durch die kalkreiche Frische und die Dichte der Chardonnays, die diese Weinkomposition dominieren.

**Trinktemperatur:** 9 °C

**Dosage:** 8 g/l

Das Jahr 2018 war ein außergewöhnliches, kontinentales, großartiges Jahr: Der Sommer 2018 brach in Bezug auf Hitze, Trockenheit und Sonneneinstrahlung zahlreiche historische Rekorde. Das Ergebnis sind Pinots Noirs mit einer herrlichen Textur, dichte und saline Chardonnays – sofern reif genug geerntet –, und überaus fruchtige Meuniers. Die Weinlese fand vom 27. August bis zum 8. September statt.

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.

**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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 30.01.2024