VON SALIS



Frankreich, Champagne

Louis Roederer Champagner Collection 246

CHF 59.00

- 75cl
- 12%
- Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
- Robert Parker: 93
  James Suckling: 94
  Falstaff: 94
- AN 7161746

Degustationsnotiz
Sein Bukett erinnert an frische Äpfel und der Duft nach Weissdorn verzaubert den Geniesser. Die Gaumenaromatik ist komplex; ein Hauch von frischem Obst und roten Früchten wie Brombeeren, Himbeeren und Kirschen verbindet sich mit Aromen von geröstetem Brot und Mandeln.

Herstellung
Bei 10% der Trauben handelt es sich um Reserveweine aus drei vorherigen Weinlesen, die zwischen zwei und sechs Jahren in Eichenfässern gereift sind.

Geniessen zu
Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Produzent
Seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1776 in Reims ist das Weingut Louis Roederer im Besitz derselben Familie. Es gehört heute zu den drei bedeutendsten, unabhängigen Champagnerhäuser. Seit Januar 2006 führt Frédéric Rouzaud, direkter Nachfahre von Louis Roederer, als, die ausschliesslich an der Qualität orientierte Firmenphilosophie fort. Die 240 Hektar des Roederer-Weingutes sind bei durchschnittlich 98% Grand-Cru klassifiziert. Das Weingut deckt zwei Drittel des Traubenbedarfs des Hauses aus eigenem Rebbesitz. Weshalb der Champagner von Louis Roederer auch als «Champagner vom Eigentümer» gilt. Dank dieses in der Branche einzigartigen Umstandes hat Louis Roederer eine umfassende Kontrolle über seine Produktion.

Region
Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.