



Louis Roederer

Collection 244

Champagne AOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Schöne goldgelbe Farbe, sehr Champagner-like. Dichte und regelmäßige Sprudelbildung mit ultrafeinen Bläschen. Volles und tiefes Bouquet von reifen Früchten (Weinbergpfirsich, Williamsbirne) in Verbindung mit Zitrusfrüchten (Zitrone, Blutorange). Jod- und Rauchnoten, welche mit der Autolyse und dem Ausbau im Holz zusammenhängen, verleihen dem Wein aromatische Frische. Dann folgen Noten von Kreide, eine leichte Reduktion, die einen konzentrierten und kräftigen Wein erahnen lässt. Am Gaumen mit einem köstlichen Auftakt und einer kräftigen, köstlichen Textur. Sehr saftiges und konzentriertes Gefühl, als würde man in eine reife Frucht beißen. Die Materie ist weich und schmeichelnd, umhüllt den Gaumen, wird aber dank der zarten Brause sofort wieder aufgelockert. Die Länge wird durch eine schöne Linie kreidiger Frische vermittelt. Man befindet sich gleichzeitig in voller Gaumenfreude, mit dieser leicht gerösteten Seite, und in voller Frische, dank eines salzigen Abgangs. Die Rauchnoten übernehmen schließlich die Führung, um diesen sehr schmackhaften Abgang zu unterstützen. Collection 244 signalisiert die Rückkehr des Meunier de Marne et de Montagne in die Textur, was den strukturierten und salzigen Pinot Noir und Chardonnays eine schöne Schlemmerei verleiht!



Typ: Schaumwein



Land: Frankreich



Region: Champagne



Alkoholgehalt: 12% Vol.



Trinktemperatur: 7°C - 10°C



Traubensorten: 41%

Chardonnay, 33% Pinot Noir, 26% Meunier.