

Champagne Brut

Collection 243

Unverkennbar Roederer

Beschreibung:
Die Collection ist die moderne Visitenkarte des traditionsreichen Champagnerhauses Louis Roederer, dessen Geschichte bis ins Jahr 1776 zurückreicht. Sie steht exemplarisch für die Kunst der Assemblage und zeigt, wie Roederer die Charakteristik eines Jahrgangs mit einem reichen Fundus an Reserven verbindet. Das Fundament bildet jeweils der aktuelle Jahrgang, ergänzt durch die sogenannte Réserve Perpétuelle. Diese fortlaufend gepflegte Reserve wurde 2012 angelegt und wird seither mit Weinen neuer Jahrgänge ergänzt. Sie verleiht der Collection Kontinuität, Tiefe und Vielschichtigkeit. Hinzu kommen ausgewählte, im Holz ausgebaute Reserveweine, die zusätzliche Fülle, Struktur und aromatische Komplexität einbringen. Gerade dieses Zusammenspiel prägt die besondere Identität der Collection. Reife, klare Frucht trifft auf eine geschmeidige Textur, feine Würze und jene saline, kalkige Frische, die den Stil von Louis Roederer unverkennbar macht.

Aromenprofil:
Helles Gelb. Duftet nach reifen Birnen und Karambole dahinter weisse Mandeln, Kamillenblüte, getrocknete Aprikosen und Safran, am Gaumen mit mittlerer Tiefe und fein zitroniger Frische, crèmiges Mousse mit edler Salznote unterlegt, mineralischer Nachhall.

Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	54% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 11% Pinot Meunier
Artikelnummer:	05507--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Collection 243

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	54% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 11% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch