



## Collection 245

Louis Roederer

Typ	Champagner
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer
Traubensorten	Pinot Meunier 24 % Pinot Noir 35 % Chardonnay 41 %
Ausbau	je 1/2 der Trauben von La Rivière, La Montagne und La Côte; 22 % malolaktische Gärung; Dosage 7g / l
Inhalt	75 cl
Ausschanktemperatur	7 - 9° C
Alkoholgehalt	12 %
Awards	Jeb Dunnock 93 / 100 James Suckling 93 / 100 Robert Parker 92 / 100
Artikelnummer	000010010575

### Degustationsnotizen

Eine wunderbare, goldgelbe Farbe. Gleichmäßige, dynamische Perlage. Bukett mit Noten von gelben Früchten (Nektarinen) und reifen, dicht konzentrierten Zitrusfrüchten (Zitronen). Hinzu kommen süße Noten von Pollen/Blüten, die an Mandeln und Erntearomen erinnern. Ein überaus fruchtiger, komplexer Wein, rein, aromatisch und herrlich intensiv mit leichten Rauchnoten. Am Gaumen gibt er sich geschmeidig, samtweich, weinreich und saftig. Die fast salzige Efferveszenz ist in eine dicht konzentrierte, großzügige Textur eingebunden. Ein ausgewogener, eleganter Champagner mit einem schönen Gleichgewicht von Substanz und knackiger, kalkiger Frische. Pudrig, salin und betörend frisch! Leicht vom Holz beeinflusste Rauchnoten sorgen für ein langes, köstlich ziseliertes Finale.