
Roederer Collection Champagne Louis Roederer



Anbaugebiet	Champagne
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée
Erzeuger	Champagne Louis Roederer
Rebsorte	42% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 18% Meunier
Farbe	weiss
Temperatur	9°C

Beschreibung	Die Assemblage der Collection 243 basiert auf Chardonnay-Trauben, die ausgesprochen reif waren. Daher vermag der Chardonnay der Weinkomposition zu einer herrlichen Schöne und Noten von reifen Früchten mit einem holzigen Touch zu verhelfen. Am Gaumen gibt sich der Wein mit der für große Chardonnays typischen Fülle großzügig und ausgereift. Die Pinot Noir- und Meunier-Trauben aus dem Marne-Tal verstärken den schmackhaften, geschmeidigen, saftigen und großzügigen Charakter dieses Weins. Im Abgang schön dynamisch und frisch.
Empfehlung	Gekühlt bei 9 Grad Celsius zu Carpaccio vom Rind mit weißem Trüffel, Lammkraftbrühe mit Fenchelgemüse, gebratenem Steinbutt, Jakobsmuscheln, Bresse Poularde mit Gänseleber und schwarzem Trüffel, mildem Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten. Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten.
Bewertung	92 Robert Parker(Punkte) 94 James Suckling(Punkte)

Alkohol 12,5 % vol. **Restzucker** 8 g/l **Säure** 7,21 g/l

Enthält Sulfite

Techn. Daten

Flascheninhalt (Liter)	0,75	Paletteninhalt (Karton)	72
Flaschenhöhe (cm)	33	Karton je Lage	9
Flaschendurchm. (cm)	9	Kartonmaße (cm)	40x26x18 (LxBxH)
Flaschengew. (kg)	1,70	Kartongewicht (kg)	10,22
Kartoninhalt (Fl.)	6		
EAN Flasche	3114080404355		
EAN Karton	3114086404359		

Abbildung, Alkoholgehalt und Analysedaten nicht verbindlich. Stand 29.12.22. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de