

COLLECTION 247

WEINBEREITUNG

HERKUNFT

1/3 aus unseren Weinbergen „la Rivière“
1/3 aus unseren Weinbergen „la Montagne“
1/3 aus unseren Weinbergen „la Côte“

Die Trauben von unseren Weingütern werden mit Trauben selektierter „Coeur de Terroir“ – Parzellen von Partnerwinzern ergänzt.

REBSORTEN

44 % Chardonnay
30 % Pinot noir
26 % Meunier

247. ASSEMBLAGE

RÉSERVE PERPÉTUELLE

27 % (2012/2013/2014/2015/2016/2017/
2018/2019/2020/2021)

RESERVEWEINE, AUSGEBAUT IN EICHENFÄSSERN

5 % (2013, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021)

WEINE IN EICHENFÄSSERN

23 %

WEINLESE 2022

68 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

23 %

DOSAGE

7 G/L

JAHRGANG

Ein Jahrgang, der sich fundamental von dem des Vorjahres unterscheidet. Während 2021 sehr „ozeanisch geprägt“, feucht und regenreich war, stand das Jahr 2022 unter „kontinentalem Einfluss“. Es war ausgesprochen sonnig und meist trocken.

Die Weinlese fand vom 29. August bis zum 13. September 2022 statt.

In Collection 247 spiegelt sich ein großzügiges Jahr 2022, zu dem die kreidigen, rauchigen Aromen der Réserve Perpétuelle hinzukommen. Ein köstlicher Wein, der ganz dem Stil des Hauses Louis Roederer entspricht.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Champagnerfarben und strahlend hell. Sehr feine, regelmäßige, zurückhaltende Perlage.

Im Bukett ausdrucksstark und komplex. Der hohe Anteil an Meunier weist in Verbindung mit Pinot Noir fruchtige Noten von sonnenverwöhntem Obst (Mirabellen und Williamsbirnen) auf. Hinzu kommen die Aromen des Chardonnay – mit Noten von Pollen und nach Vanille duftenden weißen Blüten, die an lange Sommernächte erinnern. Nach Luftkontakt zeigen sich Autolyse-Aromen von Gewürzen mit Schokolade sowie Röstaromen (Bratäpfel). Am Gaumen fleischig, saftig, cremig und leicht. Ein köstlicher Wein, der das Gefühl vermittelt, soeben geerntete frische reife Früchte zu verkosten. Seine sanfte Perlage sorgt für Geschmeidigkeit. Begleitet wird sie von leicht bitteren, tanninhaltigen Noten. Das sehr schmackhafte Finale gibt sich lang, dicht konzentriert und lieblich. Saline Noten erinnern an die Kreideböden, aus denen die Trauben für diesen Champagner hervorgegangen sind.



„Jede Collection ist ein weiteres Kapitel in der umfangreichen Geschichte des Hauses und trägt zu seinem Geschmacksuniversum bei. Sie ist immer einzigartig und ganz Roederer.“

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON,
Kellermeister

Collection steht für den Stil des Hauses Roederer und stützt sich auf einen Multi-Vintage-Blend, hervorgegangen aus ausgewählten Parzellen im Herzen der Champagne, auf denen nachhaltigen Weinbaupraktiken der Vorzug gegeben wird. In dieser *Cuvée* vereinen sich das ganze Savoir-faire und das beständige Streben des Hauses nach Exzellenz.

Diese einzigartige Signatur, die alle Nuancen der Ernte eines Jahres einfängt, wird durch einen Anteil assemblierter Weine ergänzt, die wir in unseren Kellern in einer 2012 kreierten Réserve Perpétuelle aufbewahren. Weiter veredelt wird Collection durch eine breite Auswahl an Reserveweinen aus früheren Jahren, die in großen Fässern aus französischer Eiche (Foudres) ausgebaut wurden.

Der Kellermeister komponiert jedes Jahr ein neues Kunstwerk: einen charaktervollen Wein für Sammler und zur Begleitung eines wundervollen Menüs.

HERKUNFT

Unsere Weinbaugebiete „la Rivière“, „la Montagne“, „la Côte“

Die Trauben aus den eigenen Weingütern von Louis Roederer werden mit Trauben aus ausgewählten „Cœur de Terroir“-Parzellen von Partnerwinzern ergänzt.

REBSORTEN

Chardonnay, Pinot noir, Meunier

Bei der Komposition behalten wir uns eine gewisse Freiheit vor, Chardonnay und Pinot Noir dominieren aber immer. Mehr Informationen finden Sie auf der App von Louis Roederer.

DIE WEINBERGE LOUIS ROEDERER

