

COLLECTION 241

JAHRGANG

Im Jahr 2016 kam es wettermäßig zu einem regelrechten Auf und Ab, das sich jedoch günstig auf die Qualität der Trauben auswirkte. Auf ein spät einsetzendes, feucht-kaltes Frühjahr folgte ein trockener, warmer Sommer mit einer Hitzeperiode Ende August und einer sonnenverwöhnten Weinlese mit einer perfekten Reife der Trauben. Trockene und sonnige Bedingungen verhalfen dem Pinot Noir zu intensiver Fruchtigkeit und einer samtweichen Textur. Der Chardonnay steht dem Pinot Noir in nichts nach und gibt sich eher klassisch, ausbalanciert und etwas salzig.

Die Weinlese fand zwischen dem 15. September und dem 1. Oktober 2016 statt.

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!

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Collection 241 wird geprägt durch die Intensität des Pinot Noir aus der Montagne de Reims, welche sich 2016 insbesondere durch ihre Noten von leicht säurebetonten gelben Früchten und ihren leicht gerösteten, salinen Aromen auszeichneten. Am Gaumen gibt sich der Wein reich strukturiert, rund, saftig und von einer großen kalkig-mineralischen und salzigen Frische. Der Gesamteindruck ist schlank, ausgeglichen und frisch.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT:

1/3 Weinberge „La Rivière“
1/3 Weinberge „La Montagne“
1/3 Weinberge „La Côte“

Die Trauben von unseren Weingütern werden mit Trauben von selektionierten „Cœur de Terroir“-Parzellen von Partnerwinzern ergänzt.

REBSORTEN:

40 % Chardonnay
42 % Pinot noir
18 % Meunier

241. ASSEMBLAGE:

RÉSERVE PERPÉTUELLE: 34 %
(2012, 2013, 2014, 2015)

RESERVEWEINE, AUSGEBAUT IN HOLZFÄSSERN:
10 % (2011, 2012, 2013, 2014, 2015)

WEINLESE 2016: 56 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 30 %

DOSAGE: 8 g/l