



Champagne Roederer Collection 246 Brut

CHF 60.00 | 10 cl = CHF 8.00

Die Assemblage der Collection basiert auf Chardonnay-Trauben. Dieser verhilft der Weinkomposition zu einer herrlichen Süsse und Noten von reifen Früchten mit einem holzigen Touch. Am Gaumen gibt sich der Champagner 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.

Produzent	Champagne Roederer
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	7° - 10°
Lagerfähigkeit	10 Jahre
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322798
Passt zu	Meeresfrüchten, Fisch, leichten Speisen, Apéro



Vinifikation

Reserveweine aus verschiedenen Jahrgängen werden in Holzfässern ausgebaut.
Dosage: 7g/L

Terroir

1/3 Weinberge "La Rivière" 1/3 Weinberge "Montagne" 1/3 Weinberge "La Côte"

Geschichte

Louis Roederer ist eines der wenigen Champagnerhäuser, welches sich seit seiner Gründung im Jahre 1776 in Familienbesitz befindet. Das grösste Kapital von Champagne Louis Roederer liegt in den 240 Hektaren eigener Reben - in den besten Lagen der Champagne.

