



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## JAHRGANG

Das kontinentale, trockene Jahr 2019 hat mit seinen ausgeprägten Hitzeperioden sämtliche Temperaturrekorde gebrochen. Die Trauben waren wunderbar reif, der Ertrag jedoch geringer. Die aus diesen Trauben gekelterten Weine sind gleichzeitig frisch und dicht konzentriert.

Die Weinlese fand vom 10. bis zum 21. September statt.

*Jede Collection ist ein weiteres Kapitel in der umfangreichen Geschichte des Hauses und trägt zu seinem Geschmackuniversum bei. Jede einzelne ist einzigartig und ganz Roederer!*

## COLLECTION 244

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Kräftige goldgelbe Farbe, typisch für einen Champagner. Dichte, regelmäßige Perlenschnur mit überaus feinen Bläschen.

Im Bukett gibt sich der Wein füllig und komplex mit Aromen von reifem Obst (Weinbergpfirsiche, Williamsbirne) und Zitrusfrüchten (Zitrone, Blutorange). Von der Autolyse und dem Ausbau in Holz stammende jodhaltige Rauchnoten verleihen ihm ein frisches Aroma. Hinzu kommen Aromen von Kreide und leichte Noten von Schwefel, die auf einen dicht gewebten, kraftvollen Wein hindeuten.

Im Auftakt köstlich, ausdrucksstark, verführerisch. Konzentriert und überaus saftig – als würde man in eine reife Frucht beißen. Die Textur ist weich, schmeichelnd und umhüllt den Gaumen. Die zarte Efferveszenz verleiht ihr sofort Leichtigkeit. Eine kreative Frische sorgt für eine wunderbare Länge. Ein überaus verführerischer Wein mit leichten Brataromen, durch sein schmackhaftes Finale ausgesprochen frisch. Den Abschluss dieses exquisiten Ausklangs bilden Rauchnoten.

Collection 244 steht für die Rückkehr des Meunier aus unseren Weinbaugebieten „La Montagne“ und „La Rivière“. Den salinen, reich strukturierten Pinots Noirs und Chardonnays verhilft er zu einer sehr verführerischen Seite.



## WEINBEREITUNG

### HERKUNFT:

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

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

### REBSORTEN:

41 % Chardonnay  
33 % Pinot Noir  
26 % Meunier

### 244. ASSEMBLAGE:

#### RÉSERVE PERPÉTUELLE :

36 % (2012/2013/2014/  
2015/2016/2017/2018)

#### RESERVEWEINE, AUSGEBAUT IN HOLZFÄSSERN:

10 % (2012, 2013, 2014,  
2015, 2016, 2017, 2018)

#### WEINLESE 2019 :

54 % (davon 5 % aus Holzfässern)

#### MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 35 %

DOSAGE: 7 g/l