

VINUNIC

LOUIS ROEDERER COLLECTION 243 NV

Art. nr 87511

Pris 2.699 kr

Storlek 3000 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 42%, Pinot Noir 40%,

Pinot Meunier 18%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 7,4 g/l

Restsocker 8 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karakter Stor, fruktig och nyanserad doft med inslag av citrus och lätt brödighet. Elegant, fyllig, frisk och fruktig smak med citruston och ett avslut med energi och friskhet.

Tillverkning 26% av vinet har genomgått malolaktisk jäsving.

Lagring Lagras i genomsnitt i tre år på jästfällning samt sex månader efter degorgering.

Champagnen är en blend från flera års skördar varav en del kommer från Louis Roederer

Reserve-viner som mognat på ekfat i flera år. Collection 243 är en multivintage baserad på en "Perpetual Reserve" ett solera-system med början år 2012, en högre andel fatlagrade reservviner samt årgång 2018

Passar till Serveras vid ca 10°C som aperitif eller till fisk- och skaldjursrätter.

Information 243nd blend står för skörd nummer 243 Perpetual Reserve: 31% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017) Reserve wines aged in oak: 10% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017) 2018 vintage: 59%. Använd gärna Louis Roederers app för att läsa av etiketten och få all information om innehållet i just din flaska.



Omdömen

Wine Advocate 92

Based on the 2018 vintage and complemented by reserve wines from a solera established in 2012, as well as younger foudre-aged reserve wines, Roederer's newly released NV Brut Collection 243 is a pillow-y, enveloping Champagne evocative of crisp stone fruits, honeycomb, white flowers and buttery pastry. Medium to full-bodied, fleshy and generous, with an ample core of fruit, bright acids and a saline finish, it will offer demonstrative drinking on release. Drink Date 2021 - 2035

Om producenten

Ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj

Att Louis Roederer tillhör de allra främsta Champagneproducenterna är alla överens om. De kan också titulera sig världsmästare efter att ha utsetts till "Sparkling Wine Producer of the Year" vid The Champagne & Sparkling Wine World Championships.

Det finns få viner som omges av ett så magiskt skimmer som just Cristal. Den ryske tsaren Alexander II var stormförtjust i vinet som flödade vid hans hov och begärde att det skulle levereras i buteljer av äkta kristall, därav namnet. Idag är flaskan av ofärgat glas men namnet lever kvar i den prisade efterföljaren Cristal Brut. Framgångarna på den ryska marknaden gav ett rejält uppsving år Roederer som

grundades i slutet av 1700-talet men fick sitt nuvarande namn då Louis Roederer tog ledningen i företaget 1827. Roederer är idag ett av de få privatägda familjeföretagen i Champagne.

Roederers höga kvalitet baseras på de förfogar över. De levererar merparten av de druvor som används vid framställningen, endast 20 procent köps från andra odlare. Vinerna från de olika odlingslotterna vinifieras separat i ståltankar och små ekfat, medan de reservviner som används för att åstadkomma den perfekta blenden i den årgånglösa storsäljaren Brut Premier NV lagras på större ekfat.

Den svenska världsauktoriteten Richard Juhlin sparar inte på berömmet i sin bok "En doft av Champagne":

"Roederer är onekligen ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj av viner. Standarchampagnen är lysande, rosé och blanc de blancs erbjuder en hustypisk, aristokratisk elegans och årgångsvinet tillhör alltid de bästa. För mig är huset ett av de tre främsta i hela Champagne. Varje årgång är lysande. Köp alla Roederers årgångsviner ni kommer över!"