Champagne Brut

Collection 244

Pinot-Tiefe trifft kalkige Spannung – 246 Kapitel Champagnergeschichte

Beschreibung:
Als Ausdruck feinster Handwerkskunst und Visitenkarte des Hauses Roederer zeigt die Collection 246 eindrucksvoll, wie Präzision, Nachhaltigkeit und jahrhundertelange Erfahrung in vollendeter Harmonie zusammenfinden. Diese Cuvée ist die 246. Assemblage seit der Gründung im Jahr 1776 – eine faszinierende Verbindung von Geschichte und zeitgemässer Stilistik. Sie basiert zur Hälfte auf Weinen des Jahrgangs 2021, ergänzt durch gereifte Reserveweine aus den Ernten 2012 bis 2020. Rund ein Viertel der Gesamtcuvée wurde im Holzfass verfeinert, was diesem Champagner Tiefe, Struktur und aromatische Komplexität verleiht.

Aromenprofil:
Helles Gelb. Duftet nach reifen Birnen und Karambole dahinter weisse Mandeln, Kamillenblüte, getrocknete Aprikosen und Safran, am Gaumen mit mittlerer Tiefe und fein zitroniger Frische, crèmiges Mousse mit edler Salznote unterlegt, mineralischer Nachhall.

Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	44% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 26% Pinot Meunier
Artikelnummer:	05507--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Collection 244

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	44% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 26% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch