

VINUNIC

LOUIS ROEDERER COLLECTION 241 NV

Art. nr 7602

Pris 5.459 kr

Storlek 6000 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 42%, Chardonnay 40%,

Pinot Meunier 18%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 8 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Stor, fruktig och nyanserad doft med inslag av solmogen citrus, mandarin, lätt brödighet, mineral och toner av rostade ekfat. Elegant struktur och fyllig, frisk och fruktig smak med citruston och bra längd. Livlig och lång eftersmak med en härlig fräschör.

Tillverkning Basårgången i Collection 241 är 2016, men består även av 10% Vin Reserve (2011, 2012, 2013, 2014, 2015) som lagrats på ekfat, samt 34% Perpetual Reserve (2012, 2013, 2014, 2015) 30% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning.

Lagring Lagras i genomsnitt i tre år på jästfällning samt sex månader efter degorgering. Lagras i ekfat 2-6 år.

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



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 åt 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 förnämliga vingårdslägen som man 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 Collection lagras på större ekfat.

Den svenske 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. Standardchampagnen är lysande, rosé och blanc"

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

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!"

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416