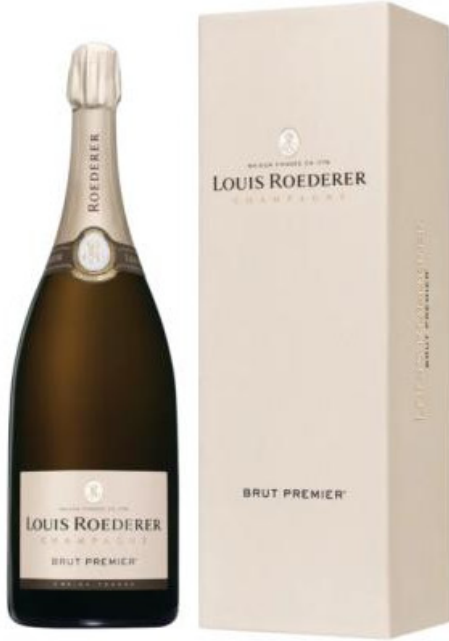


# Champagne Louis Roederer Louis Roederer Collection 242 Magnum



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 0306523  |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 1,50l Flasche                              |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 12 %   |
| <b>Anbauregion:</b>       | Champagne                                      |
| <b>Farbe:</b>             | Weiß   |
| <b>Geschmack:</b>         | herb/brut                                      |
| <b>Klassifizierung:</b>   | Flaschengärung                                 |
| <b>Rebsorten:</b>         | 40% Chardonnay, 42% Pinot Noir,<br>18% Meunier |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 9  |
| <b>EAN:</b>               | 3114080400043                                  |

## Preise

**Flasche 127,50 €** brutto

Preis pro Liter: 85,00 €

UVP: 130,00€ **-2%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

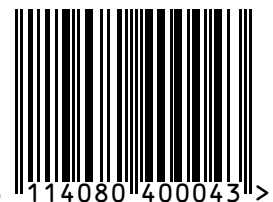
Die Assemblage der Collection 242 basiert auf Chardonnay-Trauben, deren Lese 2017 sehr erfolgreich war. Der Chardonnay war ausgesprochen reif und vermochte es daher, der Weinkomposition zu einer herrlichen Süße und Noten von reifen Früchten mit einem holzigen Touch zu verhelfen.

Am Gaumen gibt sich der Wein 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.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



3 114080 400043 >