

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Champagne André Roger
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1876
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 5,50 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Jean-Pol Roger
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Bernard Eichert
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Champagne (A.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varieté[s])
Pinot Noir (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
1. Gärung im Edelstahltank, 2. Gärung in der Fl.
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,55
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
11,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,90
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
8,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
54,00
- ▶ **ph** (ph)
3,03
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzelle** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
50 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage (Süd/Ost)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
175 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
700 mm
- ▶ **Art der Schöpfung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
Mindestens 42 Monate auf der Hefe

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Schalentiere
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ausdrucksstarker Jahrgangschampagner, das Lesegut stammt aus 50 Jahre alten Weinbergspartellen. Helles Gelb mit goldenen Reflexen, feine Perlage. Reichhaltiges Bukett mit reifen Früchten, Noten von Orangenschalen, Kräutern und getrocknetem Gras. Am Gaumen lebendig, viel Schmelz, im Abgang Grapefruit-Noten. Großartiger Solist, perfekt zu Schalentieren und Fisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
1 rue Saint Vincent
51160 AY Champagne - France
Frankreich