



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158016 C246

C246er Roederer Carte Blanche Grafik GP

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Eleganz für besondere Genussmomente
	Geschmacksrichtung	halbtrocken
	Leitaromen	Bratapfel, Blüten, Mandel & Marzipan
	Speise oder Anlassempfehlung	Würzige Küche, Käse & feine Desserts
Farbe	WEISS	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Louis Roederer Carte Blanche: halbtrockener Champagner mit cremiger Textur und Noten von Bratapfel, Blüten, Mandeln und Marzipan

Der Louis Roederer Carte Blanche interpretiert den genussvollen Stil der Champagnerweine des 19. Jahrhunderts auf elegante Weise. Chardonnay, Pinot Noir und Meunier bilden die Basis dieser halbtrockenen Cuvée, die 3 bis 4 Jahre in den Kellern des Hauses reift. Im Glas präsentiert sie sich fruchtbetont, vielschichtig und mit ausgeprägt cremiger Textur. Aromen von gebackenen Früchten und Bratapfel treffen auf feine weiße Blüten sowie Nuancen von Mandeln und Marzipan. Die dezente Süße verbindet sich harmonisch mit der charakteristischen Frische und verleiht dem Champagner seinen besonderen kulinarischen Reiz. Carte Blanche begleitet leichte Gerichte mit Zitrusfrüchten ebenso wie Blauschimmelkäse, würzige Speisen oder Milchsokolade und bietet damit außergewöhnlich vielseitige Genussmomente.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbaugebieten der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Region **Champagne**

Ein Gesetz aus dem Jahr 1927 begrenzt das Anbaugebiet der Champagne auf etwa 30.000 Hektar in der Hügellandschaft von Marne. 17 Gemeinden der Champagne sind als Grand Cru und 44 als Premier Cru eingestuft. Die Champagne ist das kühlsche Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die Region ist bekannt für ihre Kreideböden.

Klassifikation **Appellation d'Origine Contrôlée**

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Champagne Louis Roederer**

Das 1776 gegründete Haus Champagne Louis Roederer ist seit 1819 im Besitz der gleichen Familie. Das Unternehmen ist heute eines der letzten großen Champagnerhäuser, das sich seine Unabhängigkeit bewahren konnte. Louis Roederer verfügt über einen in der Champagne außergewöhnlich großen Besitz an Weinbergen. Die hochwertigen Champagner des Hauses Roederer werden heute in über 80 Ländern der Welt für ihre filigrane Art, ihre Komplexität und Ausgewogenheit geschätzt.

Rebsorten

Chardonnay
Meunier
Pinot Noir

Stand 30.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Zutaten

Stand 30.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de