Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158020 2017

2017er Roederer Brut Rosé Jahrgang Champagne Louis Roederer AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Rosé mit Eleganz: weich, salin, lang
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Erdbeere, Himbeere, Blutorange, Zeder
	Speise oder Anlassempfehlung	zu aperitif, lachs, jakobsmuscheln, geflügel

Farbe	ROSÉ
Alkohol	12,5 % vol.
Verschluss	SEKTKORKEN
Enthält:	Sulfite

Louis Roederer Brut Rosé 2017: Rosa mit Kupferreflexen, feine Perlage, Erdbeere, Himbeere, Blutorange; jodig, zart schokoladig, salin

Roederer Brut Rosé 2017 von Champagne Louis Roederer S.A. leuchtet in wunderschönem Rosa mit leicht kupferfarbenen Reflexen und zeigt eine feine, homogene Perlage. Das Bukett startet mit Waldbeeren wie Erdbeere und Himbeere sowie Blutorange; säuerlich-pudrige Anklänge erinnern an Blütenblätter und Macarons mit Rosencreme. Mit Luft wandeln sich die Zitrusnoten in jodige und schokoladige Nuancen, begleitet von harziger Würze, die an Zeder denken lässt. Am Gaumen wirkt der Champagner schmackhaft, schmeichelnd und elegant: samtweiche Textur, fruchtige Mitte mit fast likörigem Eindruck, energetisch getragen von jodiger Spannung. Im Finale verbindet sich Schokolade mit kalkiger Frische zu einem langen, reinen, salinen Nachhall. Bei 8 Grad Celsius servieren.

Land — **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern 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 kühlste 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

60%	Pinot Noir
40%	Chardonnay

Stand 15.10.26. 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

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
91 Punkte	Robert Parker	April 2025
93 Punkte	Wine Spectator	Dezember 2024
94 Punkte	James Suckling	Juli 2024
95 Punkte	Wine Enthusiast	Dezember 2024
96 Punkte	Falstaff	Oktober 2024
92 Punkte	Vinous	März 2024

Zutaten

Stand 15.10.26. 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