



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158020 2018

2018er Roederer Brut Rosé Jahrgang Champagne Louis Roederer
AOC
Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Rosé mit Tiefgang: vinös, präzise, lang
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Orange, Himbeere, kreidig-salin, zart rauchig
	Speise oder Anlassempfehlung	zu aperitif, lachs, jakobsmuscheln, geflügel
Farbe	ROSÉ	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Louis Roederer Brut Rosé 2018: intensives Rosé, Orangenabrieb, wilde Himbeere, kreidig-salin, mit feiner Tanninstruktur und langem Finale

Roederer Brut Rosé 2018 von Champagne Louis Roederer S.A. markiert eine neue, gastronomische Richtung des rosé millésimé: mehr Tiefe, mehr Kontur, ohne den saftigen Hausstil zu verlieren. Im Glas intensives Rosé mit roten, glänzenden Reflexen und dynamischer Perlage. Das Bouquet ist pinot-geprägt mit zitrischen Zesten (Orangenabrieb) und roten Früchten wie wilder Himbeere, dazu eine kühle, reduktive Note. Am Gaumen frisch, weit und druckvoll, zugleich weich in der Textur: Kreidige Spannung trifft auf eine präsente, körnige Tanninstruktur, die Länge und Profil gibt. Das Finale steigert sich salin und präzise. Servieren bei 8 Grad Celsius.

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

60%	Pinot Noir
40%	Chardonnay

Stand 25.08.26. 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 25.08.26. 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