



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158021 2017

2017er Roederer Brut Rosé Jahrgang Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

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

Ein wunderschönes Rosa mit leicht kupferfarbenen Reflexen. Feine, homogene Efferveszenz. Das Bukett entfaltet sofort Noten von Waldbeeren (Erdbeeren und Himbeeren) und Zitrusfrüchten (Blutorange). Einige säuerliche, pudrige Noten erinnern an Blütenblätter (Macarons mit Rosencreme). Nach Luftkontakt werden die Noten von Zitrusfrüchten von jodhaltigeren sowie schokoladigen Nuancen verdrängt, die einen Hauch harziger Würze (Zedern) aufweisen. Am Gaumen gibt sich der Wein überaus schmackhaft, schmeichelnd und elegant. Die samtweiche Textur überlässt zarten, würzigen Noten ihren Platz. Fruchttige Gaumenmitte, die fast an Likör erinnert und durch frische, jodhaltige Noten energievoll wirkt. Im Finale gesellen sich verführerische Noten von Schokolade zur Frische des Kalkgesteins und sorgen für einen langen, reinen, salinen Eindruck. Bei 8 Grad Celsius servieren, hervorragend als Aperitif, passt auch sehr gut zu Gerichten mit edlem Geflügel, pochiertem Lachs oder Jacobsmuscheln. Mehlspeisen wie Biscuits mit reifen roten Beeren harmonieren ebenfalls perfekt.

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 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.

Stand 30.04.26. 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

Rebsorten

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

Bewertung

91 Punkte Robert Parker
93 Punkte Wine Spectator
94 Punkte James Suckling
95 Punkte Wine Enthusiast
96 Punkte Falstaff
92 Punkte Vinous

Bemerkung

April 2025
Dezember 2024
Juli 2024
Dezember 2024
Oktober 2024
März 2024

Zutaten

Stand 30.04.26. 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