



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158022 2016

**2016er Roederer Brut Rosé Jahrgang Champagne Louis Roederer
AOC
Champagne Louis Roederer**

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

Lachsrosa mit glänzenden roten Reflexen. Sehr intensive Farbe. Feine, erlesene, dynamische Efferveszenz. Ein sommerlich-frisches, wunderbar intensives Bukett mit Noten von reifen, saftigen gelben Früchten (Weinbergpfirsichen), roten, leicht säuerlichen Beeren (Johannisbeeren) sowie von Zitrusfrüchten (Blutorangen). Nach Luftkontakt auch Noten von Aprikosen aus dem Roussillon, die an Konfitüre erinnern. Der Auftakt am Gaumen gibt sich schmeichelnd, saftig und konzentriert. Eine saline, kalkige Frische folgt sofort und sorgt für eine erlesene Geschmeidigkeit. Die Aromen erinnern an reifes, knackiges Obst (Weinbergpfirsiche, Nektarinen) und an Zitrusfrüchte (Zitronen), welche dem Wein einen zitronigen, leicht bitteren Geschmack verleihen. Die sanfte, zarte Efferveszenz ist perfekt mit einer samtweichen Textur verschmolzen. Das überaus schmackhafte, herrlich lange Finale mutet fast etwas salzig an und spiegelt auf wunderbare Weise die kalkreichen, trockenen Böden, aus denen dieser Champagner hervorgegangen ist, mit einem Hauch von Tanninen und Bitterstoffen. Bei 8 Grad Celsius servieren, hervorragend als Aperitif, passt auch sehr gut zu Gerichten mit edlem Geflügel, pochierem 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 kühlfste 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 29.04.26. 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

62% Pineau Noir
38% Chardonnay

Bewertung

93 Punkte Wine Spectator
94 Punkte Decanter
95 Punkte James Suckling
93 Punkte Falstaff
90 Punkte Vinous

Bemerkung

Dezember 2023
Juni 2023
August 2023
Oktober 2023
November 2022

Zutaten

Stand 29.04.26. 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