



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158027 2016

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

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

Goldgelbe, schillernde Farbe mit strahlenden Reflexen. Gleichmäßige, dynamische Perlage. Das Bukett weist leicht getoastete, pudrige Noten mit Aromen von reifen, saftigen, süßen roten Früchten (Johannisbeermarmelade mit Süßkirschen) auf. Hinzu kommen gebratene kandierte Zitrusfrüchte sowie Noten von leicht gerösteten Haselnüssen. Nach etwas Luftkontakt entwickeln sich mineralischere Aromen von warmer, nasser Kreide und von der Sonne beschienenem Mülhsteinkalk. Am Gaumen ausdrucksstark, großzügig und kaleidoskopisch. Wunderbar saftig und cremig mit Aromen von reifen Früchten (Nektarinen). Fast hat man den Eindruck, in die Traube zu beißen. Ein samtweicher, cremiger, ausdrucksstarker, klarer Champagner, der Gaumen und Zunge zart umschmeichelt und einen Eindruck von Länge und Fülle hinterlässt. Sehr rund und ausgewogen, wunderbar mineralisch und leicht körnig, vom Holz beeinflusst, mit würzigen, pudrigen und fast kampferartigen Noten. Das lange Finale gibt sich körnig, salin und kräftig. Bei 8 Grad Celsius als Aperitif; ideal zu edlen Meeresfrüchten, Steinpilzen, Kalbsbries und Parmesan. Passt auch zu Geflügel und Gerichten mit etwas schärferem Akzent. Trinkempfehlung bis 2028

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 08.07.26. 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

68% Pinot Noir
32% Chardonnay

Bewertung

93 Punkte Robert Parker
94 Punkte Wine Spectator
96 Punkte James Suckling
95 Punkte Wine Enthusiast
93 Punkte Vinous
93 Punkte Decanter

Bemerkung

93+, April 2025
Dezember 2024
Juli 2024
Dezember 2024
März 2024
September 2025

Zutaten

Stand 08.07.26. 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