



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158027 2018

2018er Roederer Brut Jahrgang Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

| Bulletpoints | Name | Beschreibung |
|---------------------|------------------------------|--|
| | Emotionalisierung | Elegant, frisch und mineralisch mit feiner Perlage |
| | Geschmacksrichtung | brut |
| | Leitaromen | Gelbe Früchte, Mandeln und feine Beeren |
| | Speise oder Anlassempfehlung | Aperitif, festliche Anlässe & feine Küche |

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

Hellgelber Champagner mit feiner Perlage, Aromen von gelben Früchten, Mandeln und Beeren, frisch, elegant, mineralisch mit trockenem Finale Hellgelb, strahlend und glänzend. Dynamische, sehr regelmäßige, im ganzen Glas stattfindende Perlage. Die Abwesenheit von Zucker sorgt für eine geringere Viskosität. Das feine, erlesene Bukett verführt mit seinen Noten von gelbem Obst (Mirabellen) und leicht gerösteten Trockenfrüchten (frische Mandeln). Es vermittelt einen reifen, samtigen, fast sonnigen Eindruck. Nach Luftkontakt wirkt der Wein noch etwas frischer. Es entfalten sich Noten von roten Beeren (Johannisbeeren) und lieblich duftenden Blüten (Flieder). Für das Bukett zeichnen ganz klar Pinot Noir und Meunier verantwortlich. Im Auftakt gibt sich der Wein energievoll. Seine Textur ist geschmeidig, saftig und süß. Wunderbare Aromen von reifen Früchten und saline Noten füllen den Gaumen großzügig aus, überlassen ihren Platz aber schnell einer vibrierenden, köstlichen Frische. Ein unendlich frischer, fruchtiger und gleichzeitig saliner Wein mit einem pudrigen, leicht trockenen, bitteren Finale. Ein überaus harmonischer, präziser, herrlich schmeckender Champagner – weder sauer noch solar. Was für ein Genuss! Dieser Brut Nature gibt sich zugleich fein, elegant und dicht konzentriert. Sein Abgang ist ölig und vom Kalk seiner Böden geprägt. Fast erinnert er an Muschelgehäuse.

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

| | |
|-----|------------|
| 71% | Pinot Noir |
| 29% | Chardonnay |

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