



158030 2015
2015er Roederer Cristal Brut Champagne Louis Roederer
AOC
Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Prestige-Cuvée mit Format und Tiefe
	Leitaramen	gelbe frucht, mandel, rote beeren, zitrus
	Speise oder Anlassempfehlung	zu beluga kaviar, hummer, jakobsmuscheln
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Louis Roederer Cristal Brut 2015: gelbe Frucht, geröstete Mandeln, rote Beeren; kandierte Zitrusfrucht, jodige Würze, salin und lang
Roederer Cristal Brut 2015 Champagne Louis Roederer S.A. wurde 1876 eigens für Zar Alexander II. kreiert und zählt bis heute zu den begehrtesten Prestige-Cuvées der Champagne. Der Jahrgang 2015 stammt erstmals seit 2002 wieder aus allen 45 über 20 Jahre alten Parzellen, die für Cristal selektioniert werden. Im Bukett verbindet der Chardonnay gelbe Früchte und geröstete Mandeln mit feinen Pollen- und Erntearomen, während Pinot Noir saftige rote Frucht beisteuert. Am Gaumen kraftvoll und zugleich präzise, mit samtweicher Textur, Noten von kandierten Zitrusfrüchten und jodigen Gewürzen sowie einer klaren, kalkigen Linie. Das lange Finale wirkt dicht, salin und dezent vom Holz geprägt – mit großem Lagerpotenzial.

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 kühlsie 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 22.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Bewertung		Bewerter	Bemerkung
	95 Punkte	Robert Parker	95+, April 2023
	96 Punkte	Wine Spectator	November 2023
	95 Punkte	Decanter	April 2023
	97 Punkte	James Suckling	Juli 2023
	97 Punkte	Falstaff	Oktober 2024

Zutaten

Stand 22.10.26. 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