



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158032 2016

2016er Roederer Cristal Brut Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

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

Goldfarben glänzend und strahlend hell. Wunderbare, erlesene Perlage, deren kleinen Perlen langsam zur Oberfläche aufsteigen. Intensives, reich strukturiertes, präzises Bukett mit Noten von weißen Blüten (Akazien), reifen gelben Früchten (Pflirsiche, Mirabellen) sowie intensive Aromen von gebratenen Zitrusfrüchten (Zitronen). Nach ein paar Minuten entwickeln sich sehr dezente, leicht jodhaltige, pudrige Röstnoten, die auf die Autolyse während des Ausbaus zurückzuführen sind. Am Gaumen offenbart sich der erlesene, delikate, süffige Wein sofort. Hervorgebracht haben ihn reife, konzentrierte, saftige Pinots Noirs, die im überaus heißen Jahr 2016 durch ihre Kreideböden zu einer sanften, schmeichelnden Textur gefunden haben. Die perfekt integrierte Efferveszenz gibt sich taktill und fast salzig. Erntearomen und Noten von Austern deuten auf wunderbare Chardonnay-Trauben mit einer langsamen, späten Reife hin. Ein fleischiger, pudriger, körniger Wein mit himmlischen Noten von Schokolade. Er erreicht fast das ideale Gleichgewicht, ist zugleich knackig, salin, jodhaltig mit kreidigem Finale, einer sich steigernden Intensität und kristallklar. Ein kerniger, aromatischer, klarer, überaus eleganter Wein. Delikat, rein und konzentriert. Ein großer Cristal und eine Offenbarung bestehend aus 50 % Sonne (saftige, herrlich reife Pinot Noirs) und 50 % Boden (Chardonnay-Trauben, die ihre Kreideböden mit salinen Noten spiegeln). Cristal 2016 ähnelt den Jahren 2002, 2008 und 2012. Sein Auftritt ist jedoch noch länger, präziser und konzentrierter. Die Aromen machen den Champagner zu dem perfekten Partner als Aperitiv für einen exquisiten Empfang mit Beluga Kaviar, Hummer oder asiatisch marinierten Jakobsmuscheln.

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 21.04.26. 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

97 Punkte Robert Parker
96 Punkte Wine Spectator
97 Punkte Decanter
98 Punkte James Suckling
98 Punkte Wine Enthusiast
96 Punkte Vinous

Bemerkung

August 2024
Dezember 2024
Oktober 2024
November 2024
Dezember 2024
März 2024

Zutaten

Stand 21.04.26. 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