Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158032 2016
2016er Roederer Cristal Brut Champagne Louis Roederer
AOC
Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Cristal-Moment: präzise, salin, luxuriös
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Akazie, Pfirsich, Mirabelle, Zitrone, Kreide
	Speise oder Anlassempfehlung	zu beluga kaviar, hummer, jakobsmuscheln

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

Louis Roederer Cristal 2016: goldglänzend, feine Perlage, Akazie, Pfirsich, Mirabelle, gebratene Zitrone; kreidig-salin, sehr lang

Roederer Cristal Brut 2016 von Champagne Louis Roederer S.A. wurde 1876 für Zar Alexander II. kreiert und zählt bis heute zu den großen Prestige-Cuvées der Champagne. Im Glas goldfarben glänzend, mit erlesener Perlage aus feinen, langsam aufsteigenden Perlen. Das präzise, reich strukturierte Bukett zeigt Akazienblüte, Pfirsich und Mirabelle sowie gebratene Zitrone; nach Luftkontakt kommen pudrige Röstnoten und eine kreidige, leicht jodige Mineralik hinzu. Am Gaumen delikat und konzentriert, mit taktiler, fast salziger Effervescenz, saftiger Pinot-Noir-Fülle und kreidiger Spannung aus Chardonnay. Langes, körnig-salines Finale mit feinen Schokoladenanklängen. Bei 8 Grad Celsius servieren.

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 kühlste 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

58%	Pinot Noir
42%	Chardonnay

Stand 11.11.26. 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

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
97 Punkte	Robert Parker	August 2024
96 Punkte	Wine Spectator	Dezember 2024
97 Punkte	Decanter	Oktober 2024
98 Punkte	James Suckling	November 2024
98 Punkte	Wine Enthusiast	Dezember 2024
96 Punkte	Vinous	März 2024
99 Punkte	Falstaff	Oktober 2026

Zutaten

Stand 11.11.26. 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