



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158036 2017

2017er Blanc de Blancs Brut Jahrgang Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Geschmacksrichtung	brut

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

Intensive goldene Farbe mit glänzenden, strahlenden Reflexen. Sehr feine, regelmäßige, cremige Perlage. Noten von Erntearomen (Mandeln), Frühlingsblumen (Geißblatt) und Zitrusfrüchten (Zitronen). Zugleich harmonische und reich strukturierte Aromen mit zarten Noten von gebrannten Mandeln. Röstaromen. Nach Luftkontakt entfalten sich pudrige, kreative Noten. Ein wunderbares Bukett, wie es für große Chardonnay-Weine typisch ist. Der erste Eindruck am Gaumen ist aromatisch klar, saftig und komplex. Herrliche, intensive Noten von reifen Früchten sowie blumige Aromen. Frisch und mineralisch. Die Textur ist zugleich cremig und kreative, fast pudrig. Ein ziselierter, schlanker, eher trockener Wein. Saftig, rund und lang. Ein temperamentvoller Champagner mit einem Feuerwerk an Aromen. Das Finale ist von den hellen Kreideböden in Avize geprägt. Es gibt sich salin mit süßen Noten, welche auf den Ausbau in Holz zurückzuführen sind. Gut gekühlt bei 8 Grad Celsius servieren. Als Aperitif für jeden besonderen Anlass. Es ist ein wunderbarer Speisenbegleiter, aromatischer Fisch passt besonders gut dazu, z.B. Sushi oder Seeteufel Filet mit Trüffelschaum. Klassiker wie Kaviar, Austern oder feiner Brillant Savarin Käse sind immer ein wahrer Genuss.

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 kälteste 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

100% Chardonnay

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

Bewertung		Bewerter	Bemerkung
	92 Punkte	Robert Parker	April 2025
	93 Punkte	Wine Spectator	August 2025
	95 Punkte	James Suckling	Dezember 2024

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