



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**158040 2014**

**2014er Roederer Cristal Rosé Brut Champagne Louis Roederer**

**AOC**

**Champagne Louis Roederer**

<b>Farbe</b>	ROSÉ
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Verschluss</b>	SEKTKORKEN
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Rosafarben mit leicht kupferfarbenen Reflexen. Dynamische Perlage mit einer ausdauernden Bläschenschnur. Das Bukett gibt sich rein, präzise und strahlend. Die intensiven Aromen des Pinot Noir erinnern an die Weinlese, an reife, konzentrierte Früchte: rote, säuerliche Waldbeeren (Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren) und Himbeerlikör. Danach folgen milde Gewürznoten, Raucharomen und ein Hauch von Reduktion mit einer rauchigen Würze, welche beim Pinot Noir vom Holz beeinflusst ist. Am Gaumen gibt sich der Wein dicht konzentriert und füllig. Die roten Früchte (Erdbeeren, Himbeeren) sind Teil einer dichten, intensiven Textur, welche sich dem Genießer erschließt und die Extreme des Jahres spiegelt. So zeigt sich der Auftakt zunächst samtweich, weinreich und wunderbar reif, bevor eine große intensive Frische folgt, die auf einen kühlen Sommer zurückzuführen ist. Bei der Verkostung hinterlässt dieser Champagner einen sehr konzentrierten Eindruck. Seine edle Aromenpalette verwöhnt den Gaumen nach und nach mit unterschiedlichen Noten. Die saline, jodhaltige Frische sorgt in Verbindung mit Rauchnoten und Säure für Umami-Geschmack sowie für ein unendlich schmackhaftes Finale. Er eignet sich wundervoll für die leichte asiatische Haute Cuisine, zum Beispiel gebratene Jakobsmuscheln auf Rote Beete Carpaccio mit Orangen-Kardamon Schaum.

**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 09.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)

<b>Bewertung</b>	<b>Bewerter</b>	<b>Bemerkung</b>
97 Punkte	Robert Parker	Dezember 2023
96 Punkte	Wine Spectator	Dezember 2023
98 Punkte	James Suckling	August 2023
97 Punkte	Vinous	97+, November 2023

## **Zutaten**

Stand 09.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

## **Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)