



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158041 2014

2014er Roederer Cristal Rosé Brut Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Prestige-Rosé mit Tiefe: samtig und präzise
	Leit aromen	Himbeere, Johannisbeere, Rauch, Umami
	Speise oder Anlaseempfehlung	zu Jakobsmuscheln, rote Beete, Orangen-Schaum
Farbe	ROSÉ	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Louis Roederer Cristal Rosé Brut 2014: Rosa mit Kupferreflexen, Himbeere, Johannisbeere, Rauch, jodig-salin; dicht, lang.

Roederer Cristal Rosé Brut 2014 zeigt sich rosafarben mit leicht kupferfarbenen Reflexen und einer dynamischen Perlage mit ausdauernder Bläschenschnur. Das Bukett wirkt rein, präzise und strahlend: Pinot Noir bringt reife, konzentrierte Waldbeeren (Himbeere, rote und schwarze Johannisbeere) sowie einen Anklang von Himbeerlikör, dazu milde Gewürznoten und feine Raucharomen. Am Gaumen dicht und füllig, zunächst samtweich und weinreich, dann folgt eine klare, intensive Frische, getragen von saliner, jodiger Spannung. Rauch und Säure formen ein Umami-geprägtes, sehr schmackhaftes Finale. Bei 8 Grad Celsius servieren, ideal auch zur leichten asiatischen Haute Cuisine.

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 kühlsste 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

55%	Pinot Noir
45%	Chardonnay

Stand 13.04.26. 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

Bewertung		Bewerter	Bemerkung
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 13.04.26. 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