



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158045 2018

**2018er Roederer Brut Nature Blanc Champagne Louis Roederer**

**AOC**

**Champagne Louis Roederer**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Puristischer Jahrgangsbrut: klar und präzise
	Leitaromen	Mirabelle, Mandel, Johannisbeere, Flieder
	Speise oder Anlaseempfehlung	zu kräftigem fisch, cremigen gerichten, käse
<b>Farbe</b>	WEISS	
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.	
<b>Verschluss</b>	SEKTKORKEN	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Louis Roederer Starck Brut Nature Blanc 2018: Mirabelle, Mandel, Johannisbeere, salin-mineralisch, pudrig-trockenes Finale, 0 g/l Dosage

Roederer Starck Brut Nature Blanc 2018 von Champagne Louis Roederer S.A. (0 g/l Dosage) ist ein kompromisslos puristischer Jahrgangschampagner aus Cumières. Im Glas hellgelb, strahlend und glänzend, mit sehr regelmäßiger, dynamischer Perlage im ganzen Glas. Das feine Bukett wirkt reif und zugleich präzise: Mirabelle, leicht geröstete Trockenfrüchte und frische Mandeln, mit Luft kommen Johannisbeere und Flieder hinzu. Am Gaumen energievoll, saftig und dicht, getragen von saliner Mineralität; die Frucht wechselt in ein pudriges, leicht trockenes, fein bitterliches Finale, das an Muschelgehäuse erinnert. Gut gekühlt bei 8 Grad Celsius servieren – stark zu kräftigerem Fisch, cremigen Hauptgerichten oder gereiftem Käse.

**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
25%	Pinot Meunier
20%	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**

93 Punkte

95 Punkte

**Bewerter**

James Suckling

Vinous

**Bemerkung**

August 2025

Oktober 2025

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