



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158049 2015

**2015er Roederer Brut Nature Rosé Jahrgang Champagne Louis Roederer
AOC
Champagne Louis Roederer**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Rosé ohne Dosage: pur, sinnlich, präzise
	Leitaromen	Rosé ohne Dosage: pur, sinnlich, präzise
	Speise oder Anlassempfehlung	zu kräftigem fisch, cremigen gerichten, käse
Farbe	ROSÉ	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Louis Roederer Brut Nature Rosé 2015 (Starck): Cassis, Zitrus, rote Beeren, Honig-Gewürzbröt; pudrig, jodig-umami, 0 g/l.

Roederer Brut Nature Rosé 2015 (Edition Philippe Starck) von Champagne Louis Roederer S.A. ist ein Jahrgangschampagner ohne Dosage (0 g/l) aus dem Premier-Cru-Dorf Cumières. Im Glas rosafarben mit frischen, glänzenden Reflexen. Das tiefe Bukett startet würzig und präzise mit Zitrus, Cassis und feinen Kräuteranklängen; mit Luft folgen rote Früchte und Honignoten, die an Gewürzbröt erinnern. Am Gaumen umhüllend, saftig und konzentriert, mit einer Fruchttexur, die an reife Brombeeren denken lässt. Trotz der strengen Stilistik bleibt der Eindruck pudrig und ausgewogen. Mit der Zeit zeigen sich Campher, geräucherter Speck sowie jodige Nuancen – ein klarer Umami-Ton im Finale.

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

50%	Pinot Noir
37%	Chardonnay
13%	Pinot Meunier

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
Web www.schlumberger.de

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
94 Punkte	Robert Parker	August 2022
94 Punkte	Wine Spectator	November 2022
95 Punkte	James Suckling	August 2023
94 Punkte	Wine Enthusiast	
94 Punkte	Vinous	November 2022

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
Web www.schlumberger.de