



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158049 2018

2018er Roederer Brut Nature Rosé Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

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

Louis Roederer & Starck Brut Nature Rosé 2018: Hellrosa, Blutorange, Johannisbeere, Veilchen, Himbeerlikör; salzige Tannine, pudrig-trockenes Finale,

Roederer & Starck Brut Nature Rosé 2018 von Champagne Louis Roederer S.A. ist ein Champagner ohne Dosage (0 g/l) – puristisch, präzise und gastronomisch gedacht. Im Glas sanftes Hellrosa, dazu eine sehr feine, regelmäßige, cremige Perlage. In der Nase zunächst zurückhaltend, dann immer offener: Blutorange, Johannisbeere und Veilchen, später fruchtige Anklänge wie Himbeerlikör. Am Gaumen dicht, großzügig und weinreich, zugleich saftig und knackig, als würde man in reife Sommerfrucht beißen. Körnige, salzige Tannine geben Struktur und Länge, würzige Noten wie Kakaopulver ergänzen die mineralische Spannung. Das Finale wirkt pudrig, leicht trocken und fein bitterlich.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbaugebieten 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 kühlsche 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

64%	Pinot Noir
20%	Pinot Meunier
16%	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
93 Punkte		Wine Spectator	August 2025
92 Punkte		James Suckling	August 2025
94 Punkte		Vinous	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
Web www.schlumberger.de