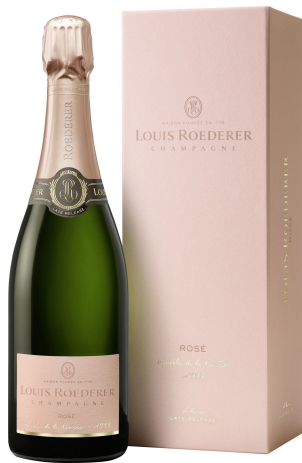




Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158122 1998

1998er Late Release Roederer Brut Rosé Jahrgang Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Late Release: gereifter Rosé mit Charakter
	Leitaromen	Kirsche, Cassis, Kreide, geröstete Mandeln
	Speise oder Anlassempfehlung	zu ente, thunfisch, pilzgerichten, käse

Farbe	ROSÉ
Alkohol	12 % vol.
Verschluss	SEKTKORKEN
Enthält:	Sulfite

Louis Roederer Late Release Brut Rosé 1998: kräftig rosa, Kirsche & Cassis, Kreide, geröstete Mandeln; weinreich, sanft, langer Nachhall.

Late Release Roederer Brut Rosé 1998 von Champagne Louis Roederer S.A. ist ein gereifter Jahrgangs-Rosé aus „La Rivière“, spät degorgiert und mit zusätzlicher Kellerreife für mehr Tiefe. Im Glas strahlend kräftiges Rosa mit dynamischer, intensiver Perlage. Das Bouquet wirkt zugleich roséhaft und „weiß“ geprägt: frische, säuerliche rote Früchte in Alkohol (Kirsche, schwarze Johannisbeere) treffen auf kreidige Noten und geröstete Mandeln aus der Autolyse. Am Gaumen heiter, weinreich und voller Charakter, mit schmeichelnder, sanfter Textur. Das Finale bleibt frisch und klar, mit leicht bitteren, reifen Tanninen als Rückgrat und langem Nachhall. Bei 8 bis 10 Grad Celsius servieren.

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
36%	Chardonnay

Stand 22.10.26. 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

Zutaten

Stand 22.10.26. 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