Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158132 2012
2012er Roederer Cristal Brut in GP Champagne Louis Roederer
AOC
Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Prestige-Cuvée von Louis Roederer
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Zitrone, Haselnuss & feine Vanillenoten
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Kaviar, Hummer & Jakobsmuscheln

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

Ikonischer Jahrgangschampagner mit Zitrusfrucht, Haselnuss und kreidiger Mineralität – präzise, komplex und außergewöhnlich langlebig.

Der Cristal Brut 2012 von Louis Roederer zählt zu den ikonischsten Champagnern der Welt und vereint Kraft, Präzision und außergewöhnliche Eleganz. Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Gold mit warmen Reflexen und einer feinen, dynamischen Effervescenz. Das komplexe Bouquet entfaltet Aromen von kandierten und zitrischen Früchten, insbesondere Zitrone, begleitet von Anklängen weißer Blüten, Pollen, gerösteten Haselnüssen und feiner Vanille aus Madagaskar. Mit zunehmender Belüftung treten zusätzliche Nuancen von Gebäck und dezenten Rauchnoten hervor, die auf die lange Reifung auf der Hefe zurückzuführen sind. Am Gaumen zeigt sich Cristal 2012 konzentriert und präzise, mit kreidiger Mineralität, bemerkenswerter Tiefe und einer samtigen Textur. Die Struktur wirkt kraftvoll und zugleich außergewöhnlich fein gezeichnet. Der lange Nachhall ist geprägt von Mineralität, Konzentration und beeindruckender Klarheit. Ein großer Jahrgangschampagner mit außergewöhnlicher Komplexität und unverwechselbarer Herkunft.

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 kühlste 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.

Stand 11.11.26. 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

Rebsorten

60%	Pinot Noir
40%	Chardonnay

Bewertung	**Bewerter**	**Bemerkung**
97 Punkte	Robert Parker	
97 Punkte	Wine Spectator	7.10.20
98 Punkte	James Suckling	
98 Punkte	Antonio Galloni	
98 Punkte	Wine Enthusiast	Dezember 2020
99 Punkte	Falstaff	November 2020

Zutaten

Stand 11.11.26. 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