



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158140 2004

**2004er Roederer Cristal Rosé Brut Vinothèque Champagne Louis Roederer
AOC
Champagne Louis Roederer**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Vinothèque-Reife: vibrierend, präzise, lang
	Leitaromen	Himbeerlikör, Blutorange, Aprikose, Rauch
	Speise oder Anlassempfehlung	zu kaviar, hummer, jakobsmuscheln, kalb

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

Louis Roederer Cristal Rosé Vinothèque 2004: Himbeerlikör, Blutorange, Aprikose, Rauch & Kreide; kalkig-salin, Umami-Finale

Roederer Cristal Rosé Brut Vinothèque 2004 von Champagne Louis Roederer S.A. ist die spät degorgierte, lange gereifte Interpretation der Prestige-Cuvée – mit zusätzlicher Zeit im Kreidekeller für Tiefe und Präzision. Im Glas lachsrosa, vibrierend, mit kupfer- und orangefarbenen Nuancen sowie überaus feiner, regelmäßiger Perlage und ausdauernder Bläschenschmur. Das Bukett zeigt Himbeerlikör, Aprikosen aus dem Roussillon und reife Blutorange, dazu Rauch, geröstete Gewürze und Schokoladenton. Mit Luft werden Rosenblätter, Pfingstrose, Farn, nasse Kreide und Pinot-Noir-Würze aus Aÿ deutlicher. Am Gaumen dicht, strukturiert und kalkig-salin, pudrig-trocken, mit sehr langem Umami-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

56%	Pinot Noir
44%	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

96 Punkte

Bewerter

Wine Spectator

Bemerkung

Dezember 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