Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158420 2014

2014er Roederer Brut Rosé Jahrgang Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Jahrgangsrosé mit Reife und kreidiger Frische
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Walderdbeere, Heidelbeere, kandierte Zitrus
	Speise oder Anlassempfehlung	zu aperitif, lachs, jakobsmuscheln, geflügel

Farbe	ROSÉ
Alkohol	12,5 % vol.
Verschluss	SEKTKORKEN
Enthält:	Sulfite

Louis Roederer Brut Rosé 2014: Rosé mit Goldreflexen, ruhige Perlage, Walderdbeere, Heidelbeere, kandierte Zitrusfrucht, Zimt & Pfeffer; kreidig-miner

Roederer Brut Rosé 2014 von Champagne Louis Roederer S.A. zeigt sich rosafarben mit hübschen goldenen Reflexen und einer sanften, fein aufsteigenden Perlage mit wunderschöner Bläschenschnur. Das intensive, frische und fruchtige Bukett wirkt cremig komponiert: leicht säuerliche rote Früchte wie Walderdbeeren und Heidelbeeren treffen auf dezente Süße und zitronige Noten kandierter Früchte. Mit Luft öffnet sich eine ausgeprägte Würzpalette mit Zimt und Pfeffer. Am Gaumen startet der Wein fleischig und weinreich, die Reife der roten Frucht bleibt präsent, bevor eine kreidige, mineralische Frische Leichtigkeit und Harmonie bringt. Bei 8 Grad Celsius servieren – als Aperitif sowie zu edlem Geflügel, pochiertem Lachs oder Jakobsmuscheln; Bisquits mit reifen roten Beeren passen ebenfalls.

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.

Rebsorten

63%	Pinot Noir
37%	Chardonnay

Stand 11.09.26. 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	07.10.2020
0		
94 Punkte	Falstaff	November 2020
93 Punkte	Vinous	Dez. 2019

Zutaten

Stand 11.09.26. 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