



*Schlumberger*<sup>®</sup>  
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**158425 2015**  
**2015er Roederer Brut Jahrgang Champagne Louis Roederer**  
**AOC**  
**Champagne Louis Roederer**

<b>Farbe</b>	WEISS
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Verschluss</b>	SEKTKORKEN
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Intensive goldene Farbe mit goldfarbenen Reflexen, die teils an Bernstein erinnern. Dynamische, intensive Efferveszenz. Für einen Pinot Noir typisches Bukett mit Noten von säuerlichen roten Früchten (Johannisbeeren) sowie von saftigem, gelbem, von der Sonne verwöhntem Obst (Mirabellen, Weinbergpfirsiche). Nach Luftkontakt traditionelle Aromen eines Pinot Noir aus der Lage La Montagne: Rauchnoten und Aromen von Backobst mit einigen säuerlicheren und würzigeren Nuancen (weißer Pfeffer). Ein konzentrierter, dynamischer, kraftvoller Wein. Fleischige, weinreiche Textur mit einer wunderbaren Säure, die dicht konzentrierte Aromen und Frische miteinander verbindet. Lebhaft, ziselierte Struktur, fast klassisch, reich an Tanninen. Die fruchtigen Aromen werden nach und nach von süßeren, schokoladigeren abgelöst (Kakaobohne), die fast schon Röstaromen ähneln. Das Finale dominieren konzentrierte Aromen von gebratenen und kandierten Früchten, die von schmackhaften salinen Noten unterstrichen werden. Der Abgang gibt sich herrlich leicht, großzügig und beschwingt. Bei 8 Grad Celsius als Aperitif; ideal zu edlen Meeresfrüchten, Steinpilzen, Kalbsbries und Parmesan. Passt auch zu Geflügel und Gerichten mit etwas schärferem Akzent. Trinkempfehlung bis 2027

**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 Anbauggebiet 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 kühlfste Weinbauggebiet 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 09.04.26. 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

<b>Bewertung</b>		<b>Bewerter</b>	<b>Bemerkung</b>
93 Punkte		Robert Parker	Juni 2023
94 Punkte		Wine Spectator	November 2023
94 Punkte		Decanter	Juni 2023
96 Punkte		James Suckling	August 2023

## Zutaten

Stand 09.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

## Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)