



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158740 2007

**2007er Roederer Cristal Rosé Brut GP Champagne Louis Roederer**

**AOC**

**Champagne Louis Roederer**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Cristal Rosé 2007 – große Präzision
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Blutorange, Blüten, Mandel, Kreide
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Pistazien, Lachs, Krabben, Schafskäse

<b>Farbe</b>	ROSÉ
<b>Alkohol</b>	12 % vol.
<b>Verschluss</b>	SEKTKORKEN
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Louis Roederer Cristal Rosé Brut GP 2007: zart rosé, salzige Nuance, Blutorange, Mandel, lange Reife.

Roederer Cristal Rosé Brut GP 2007 zeigt sich zart rosé mit grünen und bronzenen Reflexen und einem ultrafeinen, anhaltenden Mousseux. Die Cuvée aus Pinot Noir aus Ay und Chardonnay aus der Côte des Blancs wird bei Louis Roederer per Saignée und sanfter Infusion vinifiziert. Im Bouquet: salzige Nuance, getrocknete Blütenblätter, weißer Pfeffer und Blutorangenschale, dahinter geröstete Mandeln. Am Gaumen bündelt sich eine intensive, konzentrierte Fruchtkugel mit klaren Konturen, körnigem, fast burgundischem Tannin und langem, kühlem Finale. Rund 6 Jahre Reife im Keller, danach ca. 8 Monate Ruhe nach dem Degorgieren.

**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**

55%	Pinot Noir
45%	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**

92 Punkte

97 Punkte

97 Punkte

**Bewerter**

Falstaff

James Suckling

Vinous

**Bemerkung**

November 2012

Oktober 2016

Mai 2015

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