



158830 2012

2012er Roederer Cristal Brut Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Geschmacksrichtung	brut

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

Goldfarben mit warmem Schimmer. Eine sehr dynamische Efferveszenz, die auch für die Ohren nicht unbemerkt bleibt. Reichhaltiges, komplexes Bukett mit Aromen von säuerlichen sowie von kandierten Früchten (Zitronen), Zitrusnuancen, Pollen (weiße Blüten), gerösteten Haselnüssen und Madagaskar-Vanille. Bei Luftkontakt entfaltet das Bukett süße Aromen von Gebäck sowie Rauchnoten, die von der Reifung in der Flasche herrühren. Am Gaumen sehr schmackhaft, zugleich konzentriert und kreidig. Eine unglaubliche Spannung und aromatische Präzision, ein perfekt ziselierter Wein. Ein kraftvoller, rassiger und konzentrierter Auftakt mit einer samtweichen, umhüllenden Textur, wie sie für die reifen Pinots Noirs 2012 typisch ist. Ein weinreicher, tiefgründiger, nobler Cristal mit einer kreidigen, intensiven Frische, die eine unglaubliche Finesse sowie eine herrliche Länge am Gaumen erzeugt. Langes, außergewöhnlich konzentriertes Finale. In diesem Cristal 2012 steckt wahre Lebenskraft, eine Einladung zum Genießen, und zugleich enorme Tiefe und die Reinheit von Stalaktiten. Diese Aromen machen den Champagner zu dem perfekten Partner als Aperitiv für einen exquisiten Empfang mit Beluga Kaviar, Hummer oder asiatisch marinierten Jakobsmuscheln.

**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 kühlfste 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 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

<b>Bewertung</b>		<b>Bewerter</b>	<b>Bemerkung</b>
97 Punkte		Robert Parker	Dezember 2019
97 Punkte		Wine Spectator	Dezember 2020
98 Punkte		James Suckling	Juli 2019
98 Punkte		Antonio Galloni	Dezember 2019
98 Punkte		Wine Enthusiast	Dezember 2020
99 Punkte		Falstaff	November 2020

## 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)