Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158901
Brut Premier Champagne Louis Roederer
AOC
Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Klassiker zum Anstoßen
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Zitrus, roter Apfel, weiße Blüten, Brioche, Mandel, Haselnuss
	Speise oder Anlassempfehlung	als Aperitif, zu Austern, Sushi oder festlichen Menüs

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

Louis Roederer Brut Premier: feinperlig, harmonisch, mit Apfel- und Zitrusnoten sowie Brioche und Mandeln.

Brut Premier von Louis Roederer ist ein klassischer Champagner, der die Stilistik des Hauses präzise zeigt. Die Assemblage verbindet Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier (ca. 40/40/20) aus zahlreichen ausgewählten Lagen; ein Teil der Grundweine reift im Holz und Reserveweine sorgen für zusätzliche Tiefe. In der Nase treffen Zitrus, roter Apfel und weiße Blüten auf Brioche, Mandel und feine Nussnoten. Am Gaumen feine Perlage, klare Kontur und ein ausgewogener, langer Abgang – ideal für festliche Momente. Die lange Reifezeit im Keller und der Anteil an Reserveweinen verleihen Substanz, ohne die Frische der Cuvée zu überdecken – ein Stil, der vom ersten Schluck bis zum Finale trägt.

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

40%	Chardonnay
40%	Pinot Noir
20%	Pinot Meunier

Stand 13.11.26. 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
90 Punkte	Robert Parker	Juni 2016
93 Punkte	Falstaff	November 2020
92 Punkte	Robert Parker	April 2020

Zutaten

Wine Spectator 2014: 91 Punkte Decanter World Wine Awards 2013: Gold! Best in show Falstaff2014: 93 Punkte Weinwirtschaft 01/2015/2014/2013/2012: Champagner des Jahres! Wine Advocate #197 Nov. 2011: 92 Parker Punkte Vinum extra Champagne 2013: 16 Punkte Wine Enthusiast 12/2013: 92 Punkte La Revue du Vin de France 2014: 15,5 Punkte "Hermès der Champagne" Weinwelt 2014: 91 Punkte Vinum Extra Champagne 2015: 17 Punkte Wine Advocate Juni 2016: 90 Punkte

Stand 13.11.26. 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