



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

159001 C243

C243er Roederer Collection Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Kraftvoll & elegant mit großer Tiefe
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Mirabelle, Zitrus, Blüten, Gebäck
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Trüffel, Poularde & Steinbutt
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Komplexe, kraftvolle Cuvée mit feiner Perlage, reifer Frucht, saliner Frische und großer Tiefe – elegant, strukturiert und lang anhaltend.

Goldgelb schimmernd mit feiner, lebendiger Perlage präsentiert sich diese ausdrucksstarke Cuvée bereits im Glas äußerst einladend. Das komplexe Bukett vereint reife gelbe Früchte wie Mirabellen aus dem Pinot Noir mit süßen Zitrusnoten, die an Tarte au Citron erinnern. Zarte Anklänge von weißen Blüten, insbesondere Jasmin aus dem Chardonnay, verbinden sich harmonisch mit feinen Rauch- und Gebäcknoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein dicht, tief und präzise strukturiert. Die betörende Textur des Pinot Noir aus der Montagne prägt das Mundgefühl, getragen von einer markanten salinen Frische und einem dezenten Hauch von Bitterkeit. Kraft und Aromatik treffen auf kalkgeprägte Spannung und Dichte des Chardonnays. Die voll ausgereiften Trauben des Jahrgangs 2018 verleihen der Collection einen warmen, vollmundigen Charakter, während die „Réserve Perpétuelle“ von 2012 und der Ausbau im Eichenfass für Länge, Finesse und bemerkenswerte Ausdauer sorgen.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbaugebieten 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 kühlsche 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 22.10.26. 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

Rebsorten

54%	Chardonnay
35%	Pinot Noir
11%	Meunier Gris

Bewertung

	Bewerter
92 Punkte	Robert Parker
92 Punkte	Wine Spectator
93 Punkte	Decanter
94 Punkte	James Suckling
94 Punkte	Wine Enthusiast
93 Punkte	Falstaff
93 Punkte	Vinous

Bemerkung

August 2022
Dezember 2022
Juni 2023
August 2022
Juli 2022
Januar 2022
November 2022

Zutaten

Stand 22.10.26. 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