



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

159001 C246

C246er Roederer Collection Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Collection 246 – Chardonnay-Finesse pur
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Mirabelle, Nektarine, Zitrone, Rauch, Jod
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Jakobsmuscheln, Steinbutt, Trüffel
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Louis Roederer Collection 246 (C246): Mirabelle, Nektarine, kandierte Zitrone, salin-kreidig, 24 % Holz

Roederer Collection 246 (C246) von Champagne Louis Roederer ist eine Multi-Vintage-Cuvée mit Champagnerfarbe und strahlenden Reflexen. Ultrafeine, regelmäßige Perlage. In der Nase Mirabellen, Nektarinen und kandierte Zitrone, dazu Röstaromen und Vanille aus 24 % im Holz ausgebauten Weinen. Saline Reduktionsnoten mit Jod und Rauch zeichnen den Chardonnay. Am Gaumen elegant und präzise: Pfirsich, Blütenpollen, kreative Salinität und eine cremige Textur, getragen von der Réserve Perpétuelle. Basis sind 55 % Weine der Lese 2021, ergänzt um 35 % Réserve Perpétuelle (2012–2020) und 10 % Reserveweine im Holz

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.

Rebsorten

54%	Chardonnay
35%	Pinot Noir
11%	Meunier

Stand 27.07.26. 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
93 Punkte
93 Punkte
94 Punkte
93 Punkte

Bewerter

Robert Parker
Wine Spectator
James Suckling
Wine Enthusiast
Vinous

Bemerkung

Oktober 2025
August 2025

Oktober 2025

Zutaten

Stand 27.07.26. 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