Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

159001 C246

C246er Roederer Collection Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Collection-Cuvée mit hohem Chardonnay-Anteil
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Mirabelle, Zitrus & feine Röstaromen
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Jakobsmuscheln, Steinbutt, Trüffel

Farbe	WEISS
Alkohol	12,5 % vol.
Verschluss	SEKTKORKEN
Enthält:	Sulfite

Champagne mit Mirabelle, Nektarine und kreidiger Mineralität – präzise, vielschichtig und von bemerkenswerter Eleganz.

Die Collection 246 von Louis Roederer steht für die moderne Handschrift des Hauses und vereint Präzision, Herkunft und die charakteristische Tiefe der Roederer□Champagner. Im Glas präsentiert sie sich in leuchtendem Champagnergold mit strahlenden Reflexen und einer außergewöhnlich feinen, regelmäßigen Perlage. Das Bouquet ist vielschichtig und elegant, geprägt von Mirabellen, Nektarinen und kandierten Zitronen. Hinzu kommen feine Röst- und Vanillenoten, die auf den Ausbau eines Teils der Weine in französischer Eiche zurückzuführen sind. Dezente salin-jodhaltige Anklänge und zarte Reduktionsnoten verleihen zusätzliche Komplexität. Am Gaumen zeigt sich der Champagner harmonisch und präzise, mit Aromen von Pfirsich, Blütenpollen und Zitrusfrüchten. Die cremige Perlage verbindet sich mit einer kreidigen Mineralität und einer bemerkenswert feinen Textur. Das lange Finale wird von rauchigen und dezent gerösteten Noten begleitet, die dem Wein Tiefe und Ausdruck verleihen. Ein eleganter Champagne mit bemerkenswerter Finesse und klarer Herkunftsprägung.

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.

Stand 15.10.26. 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

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
92 Punkte	Robert Parker	
93 Punkte	Wine Spectator	Oktober 2025
93 Punkte	James Suckling	August 2025
94 Punkte	Wine Enthusiast	
93 Punkte	Vinous	Oktober 2025

Zutaten

Stand 15.10.26. 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