



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

159001 C247

C247er Roederer Collection Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Stilvoller Champagner mit Roederer-Signatur
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Mirabelle, Birne, weiße Blüten, Bratapfel
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal als Aperitif und zu feinen Menüs
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Komplexer Champagner mit Mirabelle, Birne, weißen Blüten und feinen Röstnoten. Elegant, cremig und vielschichtig.

Die Collection 247 von Louis Roederer steht für die moderne Interpretation des Hauses und verbindet die Charakteristik des Jahrgangs 2022 mit der Tiefe der berühmten Réserve Perpétuelle. Die Trauben stammen aus ausgewählten Parzellen der renommierten Weinbaugebiete La Rivière, La Montagne und La Côte in der Champagne. Im Glas zeigt sich dieser Champagner in strahlendem Gold mit feiner, harmonischer Perlage. Das vielschichtige Bouquet vereint Aromen von Mirabelle, Williamsbirne und reifen gelben Früchten mit Noten weißer Blüten, Vanille und Pollen. Mit etwas Luft entwickeln sich zusätzliche Nuancen von Gewürzen, Schokolade und dezenten Röstaromen, die an Bratapfel erinnern. Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée cremig, saftig und ausgewogen mit eleganter Struktur und bemerkenswerter Länge. Saline Anklänge verleihen zusätzliche Finesse und spiegeln die Herkunft der Kreideböden wider. Ein charaktervoller Champagner, der die Handschrift von Louis Roederer eindrucksvoll zum Ausdruck bringt.

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 09.10.26. 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

44%	Chardonnay
30%	Pinot Noir
26%	Meunier

Zutaten

Stand 09.10.26. 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