



159002 C247

C247er Roederer Collection Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Collection 247 – Roederer in Bestform
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Mirabelle, Zitrone, Röstaromen, Kreide
	Speise oder Anlaspempfehlung	zu Jakobsmuscheln, Steinbutt, Trüffel
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Louis Roederer Collection 247 (C247): Mirabelle, Nektarine, kandierte Zitrone, salin-kreidiger Zug, Brut mit Tiefe.

Roederer Collection 247 (C247) von Champagne Louis Roederer ist die Multi-Vintage-Signatur des Hauses: champagnerfarben mit glänzenden Reflexen und sehr feiner, regelmäßiger Perlage. In der Nase gelbe Früchte wie Mirabelle und Nektarine, dazu kandierte Zitrone, feine Röst- und Vanillenoten sowie salin-kreidige Nuancen mit Jod. Am Gaumen wirkt der Brut elegant und präzise: Pfirsich, Blütenpollen, cremiger Schmelz und ein langes Finale mit rauchig gerösteten Akzenten. Basis ist die Lese 2022, ergänzt durch 35 % Réserve Perpétuelle und 10 % im Holz gereifte Reserveweine; Dosage 7 g/l. Serviert bei 9 Grad Celsius.

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 kühlsste 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

41%	Chardonnay
35%	Pinot Noir
24%	Meunier

Stand 10.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Zutaten

Stand 10.04.26. 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