Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

159004 C245

C245er Roederer Collection Jéroboam Champagne Louis Roederer

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Basierend auf der Lese des Jahres 2020
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Nektarine, Zitrus & feine Rauchnoten
	Speise oder Anlassempfehlung	Kalkige Mineralität und lange Länge

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

Champagne mit Nektarine, Zitrusfrucht und kalkiger Mineralität – ausgewogen, vielschichtig und mit elegantem Nachhall.

Die Collection 245 von Louis Roederer steht für die moderne Interpretation des Hauses und basiert auf der Lese des Jahres 2020, einem Jahrgang mit ausgewogenen klimatischen Bedingungen und hervorragend gereiften Trauben. Nach einem milden, regenreichen Winter folgte ein trockener Sommer mit mehreren Hitzeperioden, die Weine von bemerkenswerter Reife und Präzision hervorbrachten. Im Glas präsentiert sich die Collection 245 in leuchtendem Goldgelb mit feiner, gleichmäßiger Perlage. Das Bouquet ist intensiv und vielschichtig, geprägt von reifen Nektarinen und konzentrierten Zitrusfrüchten, ergänzt durch Noten von Pollen, Mandeln und feinen Erntearomen. Dezente Rauchnuancen verleihen zusätzliche Komplexität. Am Gaumen zeigt sich der Champagner geschmeidig und harmonisch, mit dichter Textur und präziser Struktur. Die feine Perlage ist elegant eingebunden und wird von kalkiger Mineralität und salinen Akzenten begleitet. Das lange Finale überzeugt mit Klarheit, Tiefe und feinen Holznoten. Ein charaktervoller Champagne mit Ausdruck, Balance und Eleganz.

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 13.11.26. 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 Gris
11%	Meunier Gris

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
92 Punkte	Robert Parker	April 2025
92 Punkte	Wine Spectator	November 2024
93 Punkte	James Suckling	August 2024
94 Punkte	Wine Enthusiast	Dezember 2024
92 Punkte	Vinous	März 2024

Zutaten

Stand 13.11.26. 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