



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

159005 C246

**C246er Roederer Collection Deluxe Champagne Louis Roederer**

**AOC**

**Champagne Louis Roederer**

<b>Farbe</b>	WEISS
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Verschluss</b>	SEKTKORKEN
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Champagnerfarben, mit strahlend glänzenden Reflexen. Überaus feine, regelmäßig Perlage. Bukett mit Noten von gelben Früchten (Mirabellen, Nektarinen) und kandierten Zitrusfrüchten (Zitronen). Hinzu kommen von Holz beeinflusste Aromen (Röst- und Vanillenoten), die auf den Ausbau von 24 % der Weine in Fässern aus französischer Eiche zurückzuführen sind. Die feinen, verführerischen, salinen Reduktionsaromen sorgen mit Jod und Röstnoten für einen ziselierten Chardonnay. Am Gaumen gibt sich der Wein elegant, leicht, fruchtig (Pfersiche) und blumig (Pollen). Die sanfte, cremige Perlage sorgt auf Zunge und Lippen für köstliche, kreidige, saline Noten. Am mittleren Gaumen zeigt sich eine ölige, pudrige, frische, dynamische und lebendige Textur. Das lange, anmutige Finale wird von rauchigen und gerösteten Reduktionsnoten getragen, die ziemlich sicher auf die Réserve Perpetuelle zurückzuführen sind. Ein präziser, zarter und gleichzeitig vibrierender Wein! Durch seinen außergewöhnlich hohen Anteil an Chardonnay verfügt er über Finesse, Eleganz, kreidige Salinität und eine erfrischende Leichtigkeit, womit er an manche Blancs de blancs erinnert. Gekühlt bei 9 Grad Celsius zu Carpaccio vom Rind mit weißem Trüffel, Lammkraftbrühe mit Fenchelgemüse, gebratenem Steinbutt, Jakobsmuscheln, Bresse Poularde mit Gänseleber und schwarzem Trüffel, mildem Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten. Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten.

**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 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.

Stand 08.07.26. 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

**Rebsorten**

54%	Chardonnay
35%	Pinot Noir
11%	Pinot Meunier

**Bewertung**

92 Punkte	Robert Parker
93 Punkte	Wine Spectator
93 Punkte	James Suckling
94 Punkte	Wine Enthusiast
93 Punkte	Vinous

**Bemerkung**

Oktober 2025
August 2025
Oktober 2025

**Zutaten**

Stand 08.07.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)