



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

159106 C246

**C246er Roederer Genuss zu Zweit Collection 1 Fl. Collection + 2 Gläser 30cl beige GP
AOC
Champagne Louis Roederer**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Geschmacksrichtung	brut

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

Die Saison 2020 lässt sich mit jener von 2019 vergleichen: ein milder, regnerischer Winter, gefolgt von einem trockenen Sommer mit mehreren Hitzeperioden, welche weniger ausgeprägt waren als 2019, sich aber auf den Weinberg ausgewirkt haben. Glücklicherweise fiel im Juni zwischen zwei Trockenperioden ein Regenschauer. Obwohl uns 2020 als ein heißes, überaus sonnenverwöhntes Jahr in Erinnerung geblieben ist, entsprachen Sonneneinstrahlung und Temperaturen in etwa der Norm. Diese kontinentalen Wetterbedingungen, deren Jahresdurchschnitt als normal bezeichnet werden kann, haben reife, ausgeglichene Weine hervorgebracht. Die Weinlese fand vom 22. August bis zum 11. September statt. Eine wunderbare, goldgelbe Farbe. Gleichmäßige, dynamische Perlage. Das Bukett betört mit Noten von gelben Früchten wie Nektarinen und reifen, dicht konzentrierten Zitrusfrüchten. Hinzu kommen süße Noten von Pollen/Blüten, die an Mandeln und Erntearomen erinnern. Ein überaus fruchtiger, komplexer Wein, rein, aromatisch und herrlich intensiv mit leichten Rauchnoten. Am Gaumen gibt er sich geschmeidig, samtweich, weinreich und saftig. Die fast salzige Effervescenz ist in eine dicht konzentrierte, großzügige Textur eingebunden. Ein ausgewogener, eleganter Champagner mit einem schönen Gleichgewicht von Substanz und knackiger, kalkiger Frische. Pudrig, salin und betörend frisch! Leicht vom Holz beeinflusste Rauchnoten sorgen für ein langes, köstlich ziseliertes Finale. 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 Weinanbaugebieten 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 24.07.26. 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

41%	Chardonnay
35%	Pinot Noir
24%	Meunier

Bewertung

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

Bewerter**Bemerkung**

April 2025
November 2024
August 2024
Dezember 2024
März 2024

Zutaten

Stand 24.07.26. 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