



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

288060

Brut Théophile Champagne Théophile Roederer

Theophile Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Feine Perlage für besondere Momente
	Leit aromen	Zitrus, roter Apfel, Brioche, Mandel, Blüten, feine Hefenote
	Speise oder Anlassetempfehlung	als Aperitif, zu Meeresfrüchten oder festlichen Häppchen
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Brut Théophile: klassische Dreier-Cuvée, feinperlig, mit Zitrus, Apfel und Brioche – elegant und ausgewogen.

Brut Théophile ist ein Champagner mit klarer Handschrift und feiner, cremiger Perlage. Die Cuvée entsteht aus den drei klassischen Rebsorten in gleichen Anteilen (je ein Drittel Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier) und wird traditionell auf der Flasche vergoren. In der Nase verbinden sich Zitrus und roter Apfel mit Anklängen von Brioche, Mandel und feinen Hefenoten. Am Gaumen wirkt der Brut strukturiert und ausgewogen, mit präzisiertem Zug und einem langen, eleganten Ausklang – ein verlässlicher Begleiter für festliche Anlässe. Die gleiche Drittel-Assemblage der drei Rebsorten sorgt für Balance aus Frucht, Struktur und Eleganz – ein Champagner, der sowohl pur als auch am Tisch vielseitig einsetzbar ist.

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%.

Erzeuger **Theophile Roederer**

Theophile ist eine klassische Cuvée aus je einem Drittel Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Das Rückgrat des Champagners kommt von jüngeren Pinot Noir und Chardonnay Reben aus den eigenen Weinbergen Roederers, ergänzt durch Zukäufe aller drei Rebsorten. Davon kommen zwei Drittel des Pinots aus dem Vallée de Marne und ein Drittel aus dem Westen des Montagne de Reims. Die Cuvée stammt aus vier Jahrgängen und reift durchschnittlich zwei Jahre in den Kellern Roederers.

Zutaten

Stand 13.04.26. 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