



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**288061**

**Brut Théophile Champagne Théophile Roederer**

**Théophile Roederer**

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

Helles Gelb mit goldenen Reflexen, feine Perlage, subtiles Bouquet von weißen Blüten und getrockneten Früchten; am Gaumen lebendig, mit guter Balance, cremige Struktur, in perfekter Harmonie zwischen Struktur und Frucht des Pinot Noir und der Finesse des Chardonnay. Gekühlt bei 9 Grad Celsius als Aperitif, zu Carpaccio vom Rind, gebratenem Steinbutt, Jakobsmuscheln, Bresse Poularde mit Gänseleber, mildem 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%.

**Erzeuger** **Théophile Roederer**

Théophile 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 27.03.26. 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