Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

288065

Rosé Brut Théophile Champagne Théophile Roederer

Théophile Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Rosé-Champagner zum Feiern
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Erdbeere, Himbeere, rote Johannisbeere, Zitrus, Brioche, Rose
	Speise oder Anlassempfehlung	als Aperitif, zu Lachs, Sushi oder sommerlichen Anlässen

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

Rosé Brut Théophile: zartes Rosé, feine Perlage, rote Beeren und Hefegebäck – trocken, strukturiert und elegant.

Rosé Brut Théophile verbindet die elegante Stilistik des Hauses mit einem zart roséfarbenen Auftritt und feiner Perlage. Wie beim Brut basiert die Cuvée auf Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier; für den Rosé wird zusätzlich ein kleiner Anteil Rotwein zugesetzt, der Farbe und Beerenaromatik akzentuiert. In der Nase rote Beeren, Himbeere und ein Hauch Rose, ergänzt von Zitrus und feinen Hefenoten. Am Gaumen klar, strukturiert und trocken, mit cremigem Mousseux und einem präzisen, fruchtbetonten Ausklang. Der Rosé ist als Brut trocken ausgebaut und eignet sich besonders für festliche Runden; gut gekühlt serviert wirkt die Beerenfrucht klar und die Perlage fein und cremig.

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.

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.

Rebsorten

33,3%	Chardonnay

Zutaten

Stand 11.09.26. 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