



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

288066

Rosé Brut Théophile in GP Champagne Théophile Roederer

Théophile Roederer

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

Helles Pastellrosé, feine Perlage, mit schönem Bukett von roten Früchten; am Gaumen mit kräftigem, vollmundigem Körper, frisch, ebenfalls rote Früchte und Waldfrüchte, mit klarer Frucht und lebhafter Struktur. Dieser Rosé Champagner ist nur in geringen Mengen verfügbar. Er wird im selben Verfahren wie Théophile Brut hergestellt, jedoch mit einer kleinen Zugabe von Rotwein aus Mareuil-sur-Ay. Bei 9 Grad Celsius als Aperitif wie auch zu Lachs und Krabben, edlem Fisch und Meeresfrüchten, frischem Schafskäse sowie Desserts wie Zabaione mit roten Früchten. Zu trinken bis 2015.

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.

Rebsorten

33,3% Chardonnay

Zutaten

Stand 19.06.26. 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