



## 2016er Roederer Brut Rosé Jahrgang

### Champagne Louis Roederer Champagne

<b>Artikelnummer</b>	158021-2016
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Farbe</b>	rosé
<b>Temperatur</b>	8°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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 kühlsste Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die Region ist bekannt für ihre Kreideböden.
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Rebsorte</b>	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Lachsrosa mit glänzenden roten Reflexen. Sehr intensive Farbe. Feine, erlesene, dynamische Efferveszenz. Ein sommerlich-frisches, wunderbar intensives Bukett mit Noten von reifen, saftigen gelben Früchten (Weinbergpfirsichen), roten, leicht säuerlichen Beeren (Johannisbeeren) sowie von Zitrusfrüchten (Blutorangen). Nach Luftkontakt auch Noten von Aprikosen aus dem Roussillon, die an Konfitüre erinnern. Der Auftakt am Gaumen gibt sich schmeichelnd, saftig und konzentriert. Eine saline, kalkige Frische folgt sofort und sorgt für eine erlesene Geschmeidigkeit. Die Aromen erinnern an reifes, knackiges Obst (Weinbergpfirsiche, Nektarinen) und an Zitrusfrüchte (Zitronen), welche dem Wein einen zitronigen, leicht bitteren Geschmack verleihen. Die sanfte, zarte Efferveszenz ist perfekt mit einer samtweichen Textur verschmolzen. Das überaus schmackhafte, herrlich lange Finale mutet fast etwas salzig an und spiegelt auf wunderbare Weise die kalkreichen, trockenen Böden, aus denen dieser Champagner hervorgegangen ist, mit einem Hauch von Tanninen und Bitterstoffen
<b>Empfehlung</b>	Bei 8 Grad Celsius servieren, hervorragend als Aperitif, passt auch sehr gut zu Gerichten mit edlem Geflügel, pochierem Lachs oder Jacobsmuscheln. Mehlspeisen wie Bisquits mit reifen roten Beeren harmonieren ebenfalls perfekt.
<b>Bewertung</b>	93 Punkte      Falstaff      Sparkling Spezial 2023 90 Punkte      Vinous      November 2022 Antonio Galloni

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

## Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de  
Web www.Schlumberger.de