



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2014er Roederer Brut Jahrgang

### Champagne Louis Roederer Champagne

<b>Artikelnummer</b>	158025-2014
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	12 % vol.
<b>Restzucker</b>	8,9 g/l
<b>Säure</b>	8,8 g/l
<b>Farbe</b>	weiss
<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>	2014
<b>Rebsorte</b>	71% Pinot Noir, 29% 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>	Gelbe Robe mit warmem, leicht bernsteinfarbenem Schimmer. Dynamische, regelmäßige Efferveszenz. Mildes, beinahe süßes Bukett, intensiv und reich strukturiert mit Noten von gelben und roten Früchten (Pflirsiche, Johannisbeeren), leicht säuerlich. Hinzu kommen würzige Noten (Kakaobohne) und Raucharomen. Ein sehr großzügiges, komplexes und gastronomisches Bukett. Am Gaumen weit, fruchtig und dicht. Die konzentrierte, reife rote Frucht verwandelt sich in Nektar... Ein konzentrierter, süßer Wein, der dank seiner perfekt integrierten Bläschen samtig und fast sinnlich erscheint. Anschließend offenbaren sich die kalkige, energiegelade Frische sowie delikate Rauchnoten, wie sie für die Kiesböden von Verzy typisch sind. Schönes, langes Finale.
<b>Empfehlung</b>	Bei 8 Grad Celsius als Aperitif; ideal zu edlen Meeresfrüchten, Steinpilzen, Kalbsbries und Parmesan. Passt auch zu Geflügel und Gerichten mit etwas schärferem Akzent. Trinkempfehlung bis 2025
<b>Zutatenliste</b>	95 Punkte      Robert Parker      September 2021

Stand 18.03.23. 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