



## 2013er Roederer Brut Jahrgang

### Champagne Louis Roederer Champagne

<b>Artikelnummer</b>	158027-2013
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	12 % vol.
<b>Temperatur</b>	8°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

#### Anbaugebiet

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.

#### Klassifikation

Appellation d'Origine Contrôlée

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

#### Jahrgang

2013

Das Jahr 2013 kennzeichnet ein besonders später Rebenzyklus. Nach einem nicht enden wollenden Winter und einem sehr zaghaften Frühling kam es erst Anfang Juli zur vollständigen Blüte der Weinstöcke, was in der Champagne äußerst selten ist. Glücklicherweise verwöhnte der Sommer die Gegend mit sehr vielen Sonnenstunden und bedachte uns nur mit wenig Regen, was der Reife der Pinot Noirs sowie der Chardonnay-Trauben sehr zugute kam. Die Weinlese im Oktober erfolgte wiederum bei sehr frischen, herbstlichen Temperaturen, sodass es zu sehr eleganten, äußerst frischen und wirklich großen Champagnerweinen kam.

#### Rebsorte

71% Pinot Noir, 29% Chardonnay

#### Erzeuger

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.

#### Beschreibung

Goldfarben mit glänzenden, schillernden Reflexen. Dynamische Perlage, delikat, erlesen, perfekt integriert. In der Nase zunächst subtil, fast zurückhaltend. Das Bukett entwickelt dann fruchtige Noten (Äpfel, Birnen) sowie Aromen von lieblich duftenden Blüten, die leicht an Honig erinnern. Schließlich folgen intensive Aromen von beinahe kandierten Zitrusfrüchten sowie von säuerlichen roten Beeren (Johannisbeeren). Der erste Eindruck am Gaumen ist ausdrucksstark, konzentriert, fruchtig und komplex. Die ganze Kraft und Reife eines Pinot Noir aus Verzy offenbart sich in diesem fleischigen Wein mit seinen frischen, würzigen, an Ingwer erinnernden Pflanzennoten. Das besondere Terroir der Pinots Noirs von Verzy sowie der hohe Anteil an Weinen, die in französischen Eichenfässern ausgebaut werden, führen zu einer ganzen Palette an frischen Rauchnoten, würzigen und mineralischen Aromen und einem Wein für Genießer, der dem Umami-Geschmack sehr nahekommt.

#### Bewertung

93 Punkte

Wine Spectator

7.10.20

Stand 01.05.21. 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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)