



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2013er Roederer Cristal Brut

### Champagne Louis Roederer Champagne

<b>Artikelnummer</b>	158030-2013
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	12 % vol.
<b>Restzucker</b>	8,8 g/l
<b>Säure</b>	6,35 g/l
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	9°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	<p>Champagne</p> <p>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.</p>
<b>Klassifikation</b>	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
<b>Jahrgang</b>	<p>2013</p> <p>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.</p>
<b>Rebsorte</b>	<p>60% Pinot Noir, 40% Chardonnay</p>
<b>Erzeuger</b>	<p>Champagne Louis Roederer</p> <p>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.</p>
<b>Beschreibung</b>	<p>Goldgelbe Farbe mit strahlenden Reflexen. Feine, regelmäßige Perlage. Kräftiges, reich strukturiertes Bukett mit Noten von gelben Früchten (Mirabellen), saftigen, reifen Früchten (Nektarinen), Zitrusfruchtzesten (kandierte Orangen) und leicht gerösteten Haselnüssen. In der Nase pudrig, zugleich süß, kreedig und elegant. Am Gaumen mit taktilen Effekten, lieblich und großzügig. Der Wein ist süß, dicht und saftig, seine Perlen fein. Die Frische des Kalkgesteins setzt sich schnell durch und gibt den Rhythmus vor: Die Süße wird zu Energie und Schmackhaftigkeit und verleiht dem Wein Eleganz und Kraft. Feine, körnige Tannine offenbaren eine weinige, breite, ruhige und heitere Dimension. Im Finale gibt sich der Wein kräftig und salin.</p> <p>Der Cristal 2013 ist ein wahrlich großer Champagner, in dem sich Reife und Frische zu einem harmonischen Ganzen verbinden und der sich ausgezeichnet lagern lässt.</p>
<b>Empfehlung</b>	<p>Die Aromen machen den Champagner zu dem perfekten Partner als Aperitiv für einen exquisten Empfang mit</p>

Stand 06.11.21. 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)

Beluga Kaviar, Hummer oder asiatisch marinierten Jakobsmuscheln.

**Bewertung**

96 Punkte	Robert Parker
96 Punkte	Decanter
98 Punkte	James Suckling

September 2021
April 2021
Juni 2021

Stand 06.11.21. 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)