



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2013er Blanc de Blancs Brut Jahrgang

Champagne Louis Roederer Champagne

Artikelnummer	158035-2013
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12 % vol.
Temperatur	8°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<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>
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	<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>
Rebsorte	<p>Chardonnay</p> <p>Dieser Blanc de Blancs besteht zu 100% aus Chardonnay, welcher dem Champagner Frische, Eleganz und Mineralität verleiht. Chardonnay ist die einzige wesentliche zugelassene weiße Rebsorte in der Champagne.</p> <p>15-20 % im Eichenfass mit wöchentlicher Batonnage gereifte Weine. Keine malolaktische Gärung. Die Cuvée Blancs de Blancs wird bei niedrigem Druck gezogen, um eine rundere, vollmundige Perligkeit zu erhalten. Sie reift durchschnittlich 5 Jahre im Weinkeller und erhält nach dem Dégorgement eine sechsmonatige Ruhezeit, um ihrer Reife den letzten Schliff zu geben. Die Dosage wird für jeden Jahrgang neu angepasst und liegt bei 8-10 g/l.</p>
Erzeuger	<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>
Beschreibung	<p>Glänzende, intensiv-gelbe Robe mit grünen Reflexen. Sanfte, regelmäßige Efferveszenz mit beständiger Perlenschnur. Angenehmes Bukett aus Pollen, zarten, wohlriechenden Frühlingsblumen, aus Geißblatt, Maiglöckchen, Zitronenbäumen, in Verbindung mit kräftigeren Noten von kandierten Zitrusfrüchten. Anschließend für die großen Chardonnays von Avize übliche Röstaromen, Noten von Mandeln, Schokolade,</p>

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
Web www.Schlumberger.de

Getreide und Weizen. Die runde, fruchtige Attacke macht schnell einer mineralischen, kreidigen Frische mit einer umhüllenden, pudrigen Textur Platz. Der Eindruck von feuchter, frischer Kreide mit einem Hauch Trockenheit bringt die zarte Mineralität dieses Weins hervor.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 8 Grad Celsius servieren. Als Aperitif für jeden besonderen Anlass. Es ist ein wunderbarer Speisenbegleiter, aromatischer Fisch passt besonders gut dazu, z.B. Sushi oder Seeteufel Filet mit Trüffelschaum. Klassiker wie Kaviar, Austern oder feiner Brillant Savarin Käse sind immer ein wahrer Genuss.

Bewertung

95 Punkte

Falstaff

November 2020