



## 2015er Blanc de Blancs Brut Jahrgang

### Champagne Louis Roederer Champagne

<b>Artikelnummer</b>	158037-2015
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	8,4 g/l
<b>Säure</b>	8,1 g/l
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	8°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugbiet</b>	<p>Champagne</p> <p>Ein Gesetz aus dem Jahr 1927 begrenzt das Anbaugbiet 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 kühlfste Weinbaugbiet 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 Anbaugbiete.</p>
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Rebsorte</b>	<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>
<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>Goldfarben, strahlend, mit leicht grünen Reflexen. Überaus feine, zarte, cremige Efferveszenz. Klares, ausnehmend mineralisches Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten (Zedernapfel), Aromen von weißen, nach Vanille duftenden Blüten (Pollen) sowie von Erntearomen (Mandeln, Getreide). Die Frische dieses Buketts kommt auch in Form von Noten zum Ausdruck, die an Minze und Jod erinnern (Meeresbrise). Nach und nach treten wärmere Rauch- und Röstaromen sowie Noten von zerlassener Butter auf. Im Auftakt cremig, zugleich konzentriert und delikate. Dann intensiv mit einer zarten Efferveszenz. Ein reifer, dicht konzentrierter Wein mit einer Überaus pudrigen Textur und einem sehr salinen Finale. Holz- und Rauchnoten verhelfen ihm zu einer schönen Länge und Komplexität und deuten auf ein gutes Lagerpotenzial. Das Finale gibt sich aromatisch klar, erfrischend und sehr schmackhaft.</p>
<b>Empfehlung</b>	<p>Gut gekühlt bei 8 Grad Celsius servieren. Als Aperitif für jeden besonderen Anlass. Es ist ein</p>

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

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**

94 Punkte

Vinous

Mai 2022

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](mailto:support@schlumberger.de)

Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)