



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2012er Roederer Brut Nature Jahrgang

### Champagne Louis Roederer Champagne

<b>Artikelnummer</b>	158045-2012
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	12 % vol.
<b>Temperatur</b>	9°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 kühlsche 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** 2012  
Der Jahrgang 2012 gehörte in der Champagne zu einem der schwierigsten und herausforderndsten. Häufig ist es jedoch so, dass gerade solche Jahre zu hervorragenden Ergebnissen führen. Aufgrund von sehr unbeständigem Wetter und ausgeprägt kontinentalem Klima zum Saisonende kam es nur zu geringen Erträgen, aber auch zu einem seltenen - ja, geradezu historischen - Grad an Reife, der zu reichhaltigen, strukturierten und vollmundigen Weinen geführt hat, die zu den besten Jahrgängen in der Champagne zählen.
- 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** Brillantes Gold mit bernsteinfarbenen Reflexen. Zurückhaltende, sehr feinperlige Perlage. Intensives Bouquet von süßen Blüten (Geißblatt, Ginster), gelben Früchten (Pfirsich) und leicht gerösteten Haselnüssen. Im Hintergrund delikate Würze und frische Zitrusnoten, Anklänge an Sansho-Pfeffer und eine Ahnung von Weichheit, Süße und Reife, die an Maronencreme erinnert. Am Gaumen komplex und leicht zugleich. Komplex vor allem dank seiner cremigen, weichen, facettenreichen Textur; dann leicht, dank seiner salzigen und feingliedrigen Frische, die dem Champagner seinen glatten, luftigen und zarten Charakter verleiht. Dies zusammen mit einem vollendeten Ausdruck üppiger Frucht lässt ihn jeden Genießer in seinen Bann schlagen. Im Finale kommen angenehm bittere Noten sowie eine Zitrusfrische und leicht holzige Würze zum Tragen.
- Empfehlung** Dieses zweite Opus unseres Brut Nature ist der Inbegriff eines zeitgemäßen, reifen und zupackenden Champagners von großer Frische, beinahe abstrakter Klarheit und grenzenloser Präzision. Dadurch eignet sich der Wein für kräftigere Fischarten oder auch in Kombination mit einem cremigen Hauptgang oder gereifteren Käse. Insgesamt eine wundervolle Komposition, die sowohl in Kombination mit einem Essen, als auch solo den Tag aufwertet.

Stand 20.02.21. 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