



Champagne Louis Roederer Cristal 2014

Louis Roederer

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer Champagne
Ausbau	72 Monate Flaschengärung und 8 Monate nach Dégorgemet in der Flasche.
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2014
Genussphase	bis 15 Jahre
Ausschanktemperatur	8- 10° C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay 40 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 60 %
Artikel-Nr	43312114

Bemerkungen

Der berühmteste Wein des Hauses wurde 1876 für die hohen Geschmacksansprüche des Zaren Alexander II. geschaffen. Dieser hatte eine besondere Vorliebe für die Weine von Louis Roederer und gab den Auftrag, ihm fortan jedes Jahr die beste Cuvée zu reservieren. Seine Einzigartigkeit betonend, wird dieser herausragende Champagner in eine Kristallflasche mit flachem Boden gefüllt. Er trägt fortan den Namen dieses edlen Glases, das seine Transparenz und sein Leuchten auf das Schönste zur Geltung bringt. Cristal wird nur in jenen „großen Jahren“ produziert, in denen der Chardonnay (ungefähr 40%) und der Pinot noir (ungefähr 60%) ihre perfekte Reife erlangen. Anschließend lagert er 6 Jahre im Keller und ruht weitere 8 Monate nach dem Dégorgement.

Passt zu

Kleine Häppchen, kombiniert aus Baguette, Oliven-Aufstrich, Rote Beete Meerrettich, Cashewnusscreme, Käse z.B. (Ziegen) Gouda oder Walnuss Brie , geräuchertem Schinken, Oliven, Gemüse, Studentenfutter und Weintrauben, passen ebenfalls gut zu

Champagner. Auch Cracker mit Frischkäse und Kaviar oder Lachsscheiben sind perfekt für Häppchen geeignet

Degustationsnotizen

Der Cristal besticht durch Ausgewogenheit – rein und mit von anderen Weinen unerreichtem langem Abgang. In der seidigen Textur verschmelzen verschiedene Fruchtaromen von ausgeprägter Mineralität, aus der Nuancen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten aufsteigen. Ein lagerfähiger Wein, der mehr als zwanzig Jahre lagert, ohne von seiner Frische und seinem Charakter einzubüßen.