



Champagne Brut Cristal

Private Collection Late Release, Louis Roederer

Champagner-Rarität aus dem Jahrhundertjahrgang 2002

Beschreibung:

Der berühmteste Wein des Hauses wurde 1876 für die hohen Geschmacksansprüche des Zaren Alexander II. geschaffen. 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. Von den 45 historischen Parzellen der Domaine Cristal wurden nur 39 ausgewählt, deren Trauben den Charakter dieses einzigartigen Weins am besten spiegelten: reine Frucht, ausgesprochene Feinheit und Rasse.

Degustationsnotiz:

Jean-Baptiste Lécaillon (Chef de Caves): «An intense delicate wine that reveals a precise, pure combination of sugared flowers, cocoas, finely toasted hazelnuts, and candied citrus fruits. The texture is infinitely silky, concentrated and flavoursome with an explosion of ripe fruit, red fruit, white chocolate, caramel and viennoiserie typical of Cristal. It is a powerful and elegant wine with a crescendo of sensations that attains a true harmony of flavours and perfect integration. The end is fresh with a fine bitterness which almost lends the wine "crispness".

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Louis Roederer

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Artikelnummer: 0380002

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Cristal

Private Collection Late Release
Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine & Spirits 100/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 92/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.