



Champagne Brut Cristal

Louis Roederer

Der legendäre Prestige-Champagner von Roederer

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.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Feines Biskuit, frischer weißer Apfel, Limettenzesten, mineralischer Touch, zart nach Walnuss. Rassig, elegante Textur, zarter Holztouch, feine weiße Frucht, zart nach Pfirsich und Apfel, lebendige, finessenreiche Struktur, mineralisch und anhaltend, präziser Stil, feine Nuancen von Birnen im Abgang, sicheres Entwicklungspotenzial, trockener Abgang, lange anhaftend.

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.

Temperatur:

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

Ausbau: im Stahltank

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Artikelnummer: 0380015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Cristal

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
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.