

# Champagne Louis Roederer Louis Roederer "Cristal" Champagner



<b>Art.-Nr.:</b>	030535-14
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Ausbau:</b>	traditionelle Flaschengärung
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Klassifizierung:</b>	Flaschengärung
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	11,700 g/l
<b>Säure:</b>	7,250 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	9
<b>EAN:</b>	3114080701454

## Preise

**Flasche 285,00 €** brutto

Preis pro Liter: 380,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Strahlende, kräftig goldene Robe, herrlicher Glanz. Dynamische Perlage, nicht abreißende, feine Perlenschnur.
- Intensives, wunderbar duftendes Bukett von einer großen Reinheit. Noten von konzentrierten und kandierte Zitrusfrüchten vermischen sich auf zarte Weise mit Erntearomen sowie Eindrücken von leicht gerösteten Mandeln. Das großzügige, fruchtige Bukett wirkt teils frisch, teils leicht säuerlich, energisch und delikates.
- Der Gaumen gibt sich fruchtig, die Textur samtweich. Die sanfte Efferveszenz ist perfekt integriert und überaus elegant. Die Reinheit und Perfektion reifer gelber Früchte verschmilzt mit der intensiven kreiidigen Frische, die für Cristal so typisch ist. Der Eindruck ist zugleich pudrig und salin.
- In der Mitte des Gaumens dank des teilweisen Ausbaus in Eichenfässern, der für Würze und Saftigkeit sorgt, dicht, sanft, konzentriert und lang.
- Der lange, salzige und herrlich elegante Abgang offeriert ein wahrhaftiges Crescendo und offenbart eine samtweiche, körnige Textur.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Mandeln



3 114080 701454 >