Champagne Louis Roederer

Louis Roederer "Cristal" Champagner Magnum



Art.-Nr.:	030536-08
Gebinde:	1 x 1,50l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Ausbau:	traditionelle Flaschengärung
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Jahrgang:	2008
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Restzucker:	8.000 g/l
Serviertemperatur:	9
EAN:	3114080700846

Preise

Flasche 1.071,00 €
brutto
Preis pro Liter: 714,00 €

UVP: ~~1.190,00 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Goldgelb mit matten bernsteinfarbenen Reflexen. Anhaltende Bläschen, glänzend, fein und dynamisch. Subtil, gleichermaßen diskret wie konzentriertes Bouquet. Es enthüllt Noten von Zitrusfruchtkompott und kandierten Aprikosen mit einem Hauch von Geißblatt.
• Nach wenigen Minuten im Glas erkennt man Kakaobohne mit feinem Vanillearoma, geröstete Haselnuss und eine Spur Lakritze mit leichter Zimtnote.
• Am Gaumen ist er intensiv, energisch und präzise. Das erste Gefühl von Dichte und seidiger Reife wird verstärkt durch den frischen, mineralisch-kreidigen Eindruck und einer pudrigen, nahezu minzartigen Frische.
• Die Textur ist zart und luftig, eine Aneinanderreihung feiner, farbenfroher Nuancen, die sich perfekt in die Leichtigkeit und Finesse des Weins einfügen - eine wahrhafte Einladung zur Reise. Die strahlende Persönlichkeit von Cristal tritt nun hervor, zugleich hartnäckig und rein, in seinem Abgang, der erneut die Kreideböden und die Kraft des Weines in den Fokus rückt.
Die Cuvée Cristal wird aus den Crus der Reimser Berge, des Marne-Tals und der Côte des Blancs erzeugt. Sie reift durchschnittlich 6 Jahre im Weinkeller und ruht nach dem Dégorgement weitere 8 Monate, um ihrer Reife den letzten Schliff zu geben. Ihre Dosage beträgt 8 g/l.