



# Roederer Brut Cristal

Millésimé

**Bitte Verfügbarkeit prüfen!**

<b>Typ</b>	Champagner / Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Champagne, Roederer Louis
<b>Produzent</b>	Roederer Louis
<b>Qualitätsstufe</b>	Brut
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10 °C
<b>Trinkreife</b>	über 12 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Noir / Pinot Nero
<b>Grösse</b>	1.5lt
<b>Artikelnummer</b>	41008895

## Bemerkungen

Das 1776 gegründete Champagnerhaus Louis Roederer in Reims besitzt über 200 Hektar Rebfläche, ausschließlich Premier und Grand Cru Lagen. Hier wird auch der Louis Roederer Christal Champagne angebaut und vinifiziert. Das Familienunternehmen wird heute in der 8. Generation von Frederic Rouzaud geführt, der kompromisslos Spitzenchampagner erzeugt. Mit diesem für die Champagne ungewöhnlich großen Besitz an Weinbergen kann er zwei Drittel des Traubenbedarfs selbst decken; eine wesentliche Voraussetzung für die Erzeugung großer Champagner. Den Stil und die Beständigkeit seiner Champagner garantiert er mit einer großen Auswahl an Reserveweinen. Die verleihen den Champagner-Qualitäten ihre filigrane Art, Komplexität und Ausgewogenheit.

## Passt zu

Passt hervorragend zu Carpaccio vom Rind mit weißem Trüffel, Lammkraftbrühe mit Fenchelgemüse; gebratenem Steinbutt, Jakobsmuscheln, Bresse Poularde mit Gänseleber und schwarzem Trüffel; mildem Ziegenkäse sowie cremigen Käsesorten.

### **Degustationsnotizen**

In der Nase komplexe Aromenvielfalt und im Gaumen eine feine Perlage welche charakteristisch für einen großen Champagner ist. In der Nase entfacht der Roederer CRISTAL ein Feuerwerk an klaren und ausdrucksvollen Aromen welche perfekt in seiner seidigen Struktur eingebunden sind. Im Gaumen sehr harmonisch und überzeugt durch seine Fruchtigkeit und Finesse sowie durch einen langanhaltenden angenehm rassigen Abgang.