



# 2013 Roederer Cristal

Rosé Millésimé Coffret

**Bitte verfügbarkeit prüfen!**

<b>Typ</b>	Champagner / Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Champagne, Roederer Louis
<b>Produzent</b>	Roederer Louis
<b>Qualitätsstufe</b>	Champagne AOC
<b>Ausbau</b>	19% in Eichenholzfässern
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10 °C
<b>Trinkreife</b>	über 12 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir / Pinot Nero, Chardonnay
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	00485027

## 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.

## Degustationsnotizen

Pinot-Noir-Bukett mit Noten von Sauerkirschen, dunklen Früchten und blumigen, süffigen Aromen. Wahrzunehmen ist ferner ein leichter Hauch an süßen, exotischen Früchten (Mangos und Orangenschalen). Nach Luftkontakt entwickeln sich Rauch-, Gewürz- und Karamellnoten, die für einen rot ausgebauten Pinot Noir typisch sind. Am Gaumen weit und einladend freundlich mit tanninhaltigen Noten. Ein gut strukturierter Wein, bei dem Textur und Mächtigkeit der Pinot Noir dominieren, was in diesem Maße bei einem Cristal Rosé selten ist. Der Wein vermittelt einen fleischigen Eindruck, welcher von seiner kreidigen Frische gemildert wird, die für einen langen Nachhall sorgt. Ein Cristal Rosé mit dem sich Heidelbeeren sowie Ente und Reh genießen lassen.