

LOUIS ROEDERER

**Cristal
Brut AC**



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Louis Roederer
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Anbaumethode:	Biologisch-Dynamisch
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	7.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	3`500`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 96

Reichhaltiges, komplexes Bukett mit Aromen von Zitrusfrüchten, sowohl frisch als auch kandiert, Weinbergpfirsichen und etwas Honigmelone, umrahmt mit Noten von weißen Blüten, gerösteten Haselnüssen und Madagaskar-Vanille. Bei Luftkontakt entfaltet das Bukett süße Aromen von Gebäck sowie Rauchnoten, die von der Reifung in der Flasche herrühren. Am Gaumen sehr elegant, mit einer samtweichen, umhüllenden Textur, zugleich konzentriert und kraftvoll, mit kreibiger Mineralität. Ein perfekt ziseliertes Wein, mit unglaublicher Spannung und aromatischer Präzision.

Produzent

Das traditionelle Champagnerhaus, 1776 gegründet, seit 1833 unter dem Namen Louis Roederer, umfasst 240 Hektar 1er Cru- und Grand-Cru-Lagen im Marnetal. Diese steuern in etwa zwei Drittel des Traubenbedarfs bei. Der Rest wird zugekauft. Im Zuge des Erfolgs der kleinen Champagnerwinzer werden auch beim Champagnerriesen Roederer bereits mehr als ein Viertel der Rebflächen biologisch oder biodynamisch bewirtschaftet. Roederers Cuvées sind deutlich geprägt von Pinot Noir. Das renommierteste – fast so etwas wie eine eigene Weltmarke – ist die Cuvée Cristal: der Leuchtturm unter Roederers Jahrgangschampagnern. Die Geschichte erweckt Eindruck: Die Cuvée Cristal zu etwa 60% aus Pinot Noir und 40% aus Chardonnay entstand erstmals 1876 auf Wunsch des Grosskunden Zar Alexander II. Die erste Prestigecuvée der Champagne war geboren. Seine Mission: subtil und elegant, rein und hell zu sein. Mit der Russischen Revolution 1917 brach das Ganze abrupt zusammen, doch 1928 begann man, den Cristal zu kommerzialisieren:

als Prestige-Bruder des Dom Pérignon. Das Tüpfchen auf i
bezüglich Luxus und Exklusivität setzt seit 1974 der
Cristal Rosé, der zu etwa 55% aus heute biodynamisch
produzierten Pinot Noir-Trauben und 45% aus Chardonnay des
Grand Crus d'Aÿ besteht. Er ist nicht nur sehr teuer,
sondern auch von faszinierender Klarheit und runder Textur.