

LOUIS ROEDERER
Cristal Rosé Coffret
Brut ROSÉ AC



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Louis Roederer
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Biologisch-Dynamisch
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	7 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	4'500'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 100

Was die Kelterung seiner Rosé-Champagner betrifft, hat Louis Roederer im Laufe der Jahre ein in der Champagne einzigartiges Verfahren entwickelt. Durch die sogenannte «Infusion» - dabei wird der Pinot Noir-Maische, der Saft der Chardonnay-Trauben hinzugegeben, sodass beide gemeinsam fermentieren - entsteht schon früh eine Verbindung, was ein perfekt harmonisches Ergebnis hervorbringt. So zeigt sich ein fein gewebtes Bukett von seltener Eleganz. Subtile, delikate, sich miteinander vermischende Aromen von verschiedenen Beeren, roten Früchten und ein Potpourri von Agrumen Tönen, umrahmt mit Noten von weissen Blüten, Bergamotte und Frühlingshonig, würzig unterlegt mit einem Touch von gerösteten Nüssen. Am Gaumen mit einer unglaublichen Finesse, wobei eine wunderbar feine Perlage, der fruchtigen Textur sowie der Fleischigkeit des Weins zu mehr Leichtigkeit verhilft. IN 1er GESCHENKSPACKUNG.

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's 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.