



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL 2008



Produzent

Seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1776 in Reims ist das Weingut Louis Roederer im Besitz derselben Familie. Es gehört heute zu den drei bedeutendsten, unabhängigen Champagnerhäusern. Seit Januar 2006 führt Frédéric Rouzaud, direkter Nachfahre von Louis Roederer, als Président-Directeur Général, die ausschliesslich an der Qualität orientierte Firmenphilosophie fort. Das Juwel des Hauses Louis Roederer, die Cuvée Cristal ist die vollkommene Verkörperung des Champagner. Champagne Louis Roederer Cristal ist die weltweit erste Prestige-Cuvée und wurde im Jahr 1876 für Zar Alexander II geschaffen. Cristal ist bis heute seiner ursprünglichen Inspiration treu geblieben: der Verkörperung von Eleganz, Reinheit und Einzigartigkeit.

Produktbeschreibung

Die Cuvée Cristal, die 5 Jahre auf der Hefe reift, erfüllt allerstrengste Herstellungs-kriterien, die eine peinlich genaue Auswahl der Lagen, der Trauben und schliesslich der Weine erfordern. Es werden nur Pinot Noir- und die Chardonnay-Trauben der 10 besten Lagen der Weinberge des Hauses verwendet. Die Weinstöcke sind mindestens 25 Jahre alt. Die Cuvée erfüllt jeden Anspruch an höchstem Genuss; denn nur Komplexität und Eleganz zählt. Kein Wunder, dass **Amerikas „Weinpapst“ Robert Parker schreibt:** „Als einer der allerfeinsten Champagner, die ich je an meine Lippen führte, präsentiert sich die Cuvée mit Haselnuss und Apfelaromen. Diese Schönheit ist elegant und tief, enorm konzentriert und unglaublich lang anhaltend.“

Über den Jahrgang 2008: Absolute Frische und Reinheit

Kupferfarben mit zugleich grünen und orangefarbenen Reflexen. Zarte, regelmässige und dynamische Perlage. Komplexes, intensives Bukett mit Noten von kandierten Zitrusfrüchten, gelben Früchten, Williams Christbirne, Pollen und gerösteten Mandeln. In der Nase intensiv, präzise und ziseliert. Kräftiger, breiter und straffer Auftakt. Ein körperreicher, beinahe salziger Wein, den im Jahr 2008 nicht die Sonne, sondern frische Temperaturen sowie die Trockenheit der Kreideböden geprägt haben. Das Ergebnis ist ein taktiler, fast schon likörartiger, kräftiger und weicher Eindruck, wobei der Wein richtiggehend im Mund rollt. Es folgt ein unglaublich frisches, gespanntes und sehr salziges Finale, das einen Eindruck absoluter Reinheit hinterlässt. Gebändigt wurde der Cristal 2008 durch einen besonders langen, zehn Jahre andauernden Flaschenausbau. Eine Premiere!

Dieser wahrlich meisterhafte Cristal 2008 ist nicht nur tief, sondern auch intensiv. Eine Quintessenz der Kreideböden, die zugleich Druck und Spannung verleiht.

Zusammensetzung: 60 % Pinot Noir und 40 % Chardonnay. Davon 20% in Holz vinifizierte Weine, 20 % malolaktische Gärung.

Bewertungen Jahrgang 2008:

Alberto Lupetti:	100 Punkte
James Suckling:	100 Punkte
Wine Enthusiast:	100 Punkte

Trinktemperatur: 7-10°C

Verfügbare Einheiten

75cl	Karton à	6 Flaschen*
150cl	Coffret	1 Flasche

*Die Cuvée Cristal 75cl ist auch in der edlen Geschenkverpackung lieferbar.