

DRINKS.

Louis Roederer Cristal 2012 150cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	79916612
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims, Cedex, France
Marke	Louis Roederer
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	8 Jahre
Degustationsnotiz	Mit Aromen kandierter Zitronen, gerösteten Nüssen, Pollen und Vanille mit Rauchnoten in der Nase. Am Gaumen samtig-kreidig und kraftvoll in perfektem Gleichgewicht. Lang anhaltende Perlage.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 60 % Pinot Noir und 40 % Chardonnay
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	2012
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse

Beschreibung

Louis Roederer ist eines der letzten grossen, unabhängigen und familiengeführten Champagner Unternehmen, es wird in der siebten Generation von Frédéric Rouzaud geleitet. Die Geschichte beginnt im Jahr 1833, als Louis Roederer das Champagnerhaus erbt. Louis verfolgte einen visionären Ansatz, er erwarb Mitte des 19. Jahrhunderts einige der grossen Cru Weinberge in der Champagne. Dies war für damalige Zeiten eine ungewöhnliche Methode, andere Winzereien kauften statt dessen die Trauben ein. Aber Louis fokussierte sich auf seine Weinberge, die Weiterentwicklung der Bodenqualität und stetige Verbesserung in der Bewirtschaftung. Denn ihm war bewusst, dass ein grossartiger Champagner von der Qualität des Bodens, der Leidenschaft des Winzers, der Tradition und von Innovation abhängt. Der Cristal hat eine lange Historie und immer noch sehr beliebt, wobei der 2012 den Beginn eines neuen Weinbaus zeichnet, das Mensch und Natur verbindet. Die Traubenqualität beruht auf einem sehr kontrastreichen Jahr mit frischen Aromen der Kalkböden sowie seltener Intensität ihrer Vollreife. Der Wein lagert durchschnittlich sechs Jahre mit der Hefe und mindestens weitere 8 Monate nach dem Degorgieren.