

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2015

2015 / 75 cl



Champagne Louis Roederer

Louis Roederer Winzer Champagner wird von einer der ältesten und angesehensten Champagnerhäuser, Louis Roederer, hergestellt. Seit 1776 in Reims ansässig, bleibt das Familienunternehmen heute noch in den Händen der Roederer-Dynastie. Das Terroir, aus dem dieser Champagner stammt, ist einzigartig: die Trauben wachsen in den besten Lagen der Champagne, einschliesslich der berühmten Grand Cru-Weinberge. Das kühle Klima und der kalkhaltige Boden fördern die Aromavielfalt und Frische der Weine. Louis Roederer setzt auf nachhaltigen Anbau und eine strenge Selektion der Trauben, um die höchste Qualität zu gewährleisten. In der vinifizierten Tradition kombiniert das Haus moderne Innovationen mit jahrhundertalter Erfahrung, wobei jeder Champagner die Philosophie der Familie widerspiegelt: Liebe zum Detail und Hingabe zur Qualität. Der Louis Roederer Winzer Champagner ist ein wahres Meisterwerk, das Eleganz und Komplexität vereint.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu

Chardonnay, Pinot Noir

Apéro, Austern, Kaviar, Krustentieren

Degustationsnote

Der Wein des Zaren

Der Cristal wurde 1876 für Zar Alexander II. geschaffen, der die Weine von Louis Roederer besonders schätzte. Für ihn reservierte man jährlich die beste Cuvée, abgefüllt in eine charakteristische Kristallflasche mit flachem Boden, die seine Transparenz und Eleganz unterstreicht.

Absolute Harmonie

Cristal entsteht nur in außergewöhnlichen Jahren, wenn Chardonnay (40 %) und Pinot Noir (60 %) perfekt gereift sind. Er reift 6 Jahre im Keller und weitere 8 Monate nach dem Dégorgement.

Eine Sinfonie der Eleganz

Mit seiner seidigen Textur, mineralischen Noten und Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten beeindruckt Cristal durch Reinheit und Balance. Er ist über 20 Jahre lagerfähig und bewahrt dabei seine Frische und seinen Charakter.

In der Nase entfaltet er ein komplexes Bouquet von weißen Blüten, Zitrusfrüchten, reifen Aprikosen und Mandeln, ergänzt durch subtile Noten von Brioche und mineralischen Akzenten. Am Gaumen zeigt er sich präzise und harmonisch, mit einer seidigen Textur, feiner Säure und außergewöhnlicher Balance. Die Aromen reifer Früchte, Honig und ein Hauch von Toast münden in einen langen, erfrischenden Abgang.

