

Das Renommee-Meisterwerk von Roederer.









Schaumwein · Frankreich · Champagne · Montagne de Reims
· Reims

Roederer Louis, Cristal



2008

Cristal, Champagne AOC

-  Frankreich
-  60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
-  Jetzt bis 2045
-  08 - 10°C
-  75cl (CT-6)
-  FRA.248508.2008
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



James Suckling



Galloni



20 | 20

| 100

94-96 | 100

Infos zum Wein

Vinifikation

20% Ausbau im Holz, 120 Monate auf der Hefe (erstmalig in der Geschichte!)

Degustationsnotiz

Pier Tognini: Strahlendes Goldgelb mit Kupfer. Intensiver, komplexer Auftakt. Markante Noten nach kandierten Zitrusfrüchten, gelben Steinfrüchten sowie gerösteten Mandeln und frischer Brioche. Deutliche Mineralität unterstützt die fruchtigen Aromen bestens. Voller, komplexer Gaumen. Hoch mineralisch geprägt, tiefe Fruchtnoten, die an kandierte Zitronen erinnern. Langer, mineralisch-salziger Abgang. Ein Erlebnis der besonderen Art, weltweit begehrt und gesucht. Internationale Bewertung: 95/100 Winespectator

Infos zum Produzenten

Grosser Name, grosse Champagner. Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts kaufte Louis Roederer, entgegen den damaligen Gepflogenheiten, ausgewählte Flächen auf den Böden der Grands Crus der Champagne. Das ist heute auch für die siebte Generation der Familie Roederer noch die Basis. Mehr als drei 3 Mio. Flaschen verlassen jährlich das Haus. Die Qualitäten überzeugen ohne Ausnahme. Flaggschiff des Hauses ist unbestritten der Roederer Cristal, die erste und älteste, heute weltweit begehrte und gesuchte Prestige-Cuvée der Champagne.