

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ ROSÉ BRUT CRISTAL 2006



Champagne Louis Roederer

Champagne, Frankreich

PREIS: 495,00 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:



Rebsorten

Chardonnay
Pinot Noir /
Spätburgunder

Dauer Hefelager

120 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2017

Typ

zum Aperitif,
Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene,
Prestige Cuvée,
Essensbegleiter

Alkohol

12,50 Vol.%

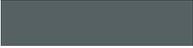
Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Louis Roederer erbte das Champagner-Haus 1833 von seinem Onkel Nicolas Schreider und gab ihm seinen Namen. Noch heute ist das Gut im Besitz seiner Nachkommen. Seit 2006 leitet es Frédéric Rouzaud. Für die Produktion ist Chef de Cave Jean-Baptiste Lecaillon verantwortlich. Ein Glücksfall für Roederer. Denn der unaufdringliche und sympathische Macher mit einer klaren Vision hat ein herausragendes Team aufgestellt und die Qualität aller Roederer Champagner enorm gesteigert. Für uns ist Roederer im Moment das große Haus mit der klarsten Qualitätsphilosophie und der überzeugendsten Range.

Aus den hauseigenen 240 Hektar, wovon 80 Hektar an der Côte des Blancs liegen, entstehen etwa zwei Drittel des Traubenbedarfs. Das letzte Drittel stammt von kleinen Winzern aus der Umgebung, mit denen Roederer schon lange zusammenarbeitet. Im Jahr 2000 gab es die ersten Versuche im biologischen und biodynamischen Anbau. Mittlerweile werden schon 40 Hektar biodynamisch und 15 Hektar biologisch bewirtschaftet.

Die Champagner aus dem Hause Roederer sind in Ihrer Stilistik sehr individuell und unterschiedlich, so dass man sie nur schwer in ein paar Worten zusammenfassen kann. Die einzelnen Cuvées sind jedoch alle harmonisch und füllig, besitzen trotz ihres hohen Pinot Noir Anteils eine schöne Eleganz, haben Komplexität und oftmals feine mineralische Noten. Nicht nur sie sagenumwobene Cuvée Cristal, auch die anderen.