CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT CRISTAL 2014

Champagne Louis Roederer

Champagne, Frankreich

PREIS: 279,00 €

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

AROMEN:

KANDIERTE FRÜCHTE
GRAPEFRUIT
GELBER APFEL
APRIKOSE
HIMBEERE
KREIDE
BISKUIT
GEBÄCK
HASELNUSS

Stil	elegant & energiegeladen
Rebsorten	Chardonnay (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%)
Jahrgänge	2014
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dauer Hefelager	72 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2021
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.

Roederer Cristal wird nur in jenen „großen Jahren“ produziert, in denen der Chardonnay (ungefähr 40%) und der Pinot noir (ungefähr 60%) ihre perfekte Reife erlangen. Anschließend lagert er 6 Jahre im Keller und ruht weitere 8 Monate nach dem Dégorgement.
Der Champanger besticht durch Balance, Klarheit und Länge im Abgang. Es ist ein lagerfähiger Wein, der mehr als zwanzig Jahre reifen kann, ohne von seiner Frische und seinem Charakter einzubüßen.

Der berühmteste Wein des Hauses Roederer wurde 1876 für die hohen Geschmacksansprüche des Zaren Alexander II. geschaffen. Dieser hatte eine besondere Vorliebe für die Weine von Louis Roederer und gab den Auftrag, ihm fortan jedes Jahr die beste Cuvée zu reservieren. Seine Einzigartigkeit betonend, wird dieser herausragende Champagner in eine Kristallflasche mit flachem Boden gefüllt. Er trägt fortan den Namen dieses edlen Glases, das seine Transparenz und sein Leuchten auf das Schönste zur Geltung bringt.