



158433 2008

2008er Roederer Cristal Brut Late Release Premium GP

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Late Release mit rund 10 Jahren Hefereife
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Birne, Zitruszesten & geröstete Mandeln
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Kaviar, Hummer & Jakobsmuscheln
Farbe	WEISS	
Alkohol	12 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Prestige-Champagner mit Birne, kandierten Zitrusfrüchten und Kreidemineralität – tiefgründig, präzise und außergewöhnlich komplex.

Der Cristal Brut Late Release 2008 von Louis Roederer ist eine außergewöhnliche Interpretation der legendären Prestige-Cuvée und entstand aus einem Jahrgang, der von kühlen Temperaturen, präziser Reife und der ausgeprägten Kreidemineralität der besten Lagen der Champagne geprägt wurde. Nach einem einzigartigen, rund zehnjährigen Ausbau auf der Hefe präsentiert sich dieser Champagner in kupfergoldener Farbe mit grünlichen und orangefarbenen Reflexen sowie einer feinen, dynamischen Perlage. Das vielschichtige Bouquet vereint kandierte Zitrusfrüchte, gelbe Früchte, Williams-Christ-Birne, Blütenpollen und geröstete Mandeln zu einem präzisen und tiefgründigen Aromenspiel. Am Gaumen zeigt sich der Cristal kraftvoll und konzentriert, mit beeindruckender Struktur und bemerkenswerter mineralischer Prägung. Die kreidigen Böden verleihen dem Wein eine salin wirkende Tiefe und außergewöhnliche Spannung. Der lange Hefekontakt sorgt für zusätzliche Komplexität und Eleganz. Das Finale ist außergewöhnlich lang, klar konturiert und von beeindruckender Reinheit geprägt. Ein großer Cristal mit außergewöhnlicher Tiefe und Reifekomplexität.

Land **Frankreich**
Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbaugebieten der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Region **Champagne**
Ein Gesetz aus dem Jahr 1927 begrenzt das Anbaugebiet der Champagne auf etwa 30.000 Hektar in der Hügellandschaft von Marne. 17 Gemeinden der Champagne sind als Grand Cru und 44 als Premier Cru eingestuft. Die Champagne ist das kühlsche Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die Region ist bekannt für ihre Kreideböden.

Klassifikation **Appellation d'Origine Contrôlée**
Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Champagne Louis Roederer**
Das 1776 gegründete Haus Champagne Louis Roederer ist seit 1819 im Besitz der gleichen Familie. Das Unternehmen ist heute eines der letzten großen Champagnerhäuser, das sich seine Unabhängigkeit bewahren konnte. Louis Roederer verfügt über einen in der Champagne außergewöhnlich großen Besitz an Weinbergen. Die hochwertigen Champagner des Hauses Roederer werden heute in über 80 Ländern der Welt für ihre filigrane Art, ihre Komplexität und Ausgewogenheit geschätzt.

Stand 21.08.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Rebsorten

60%	Pinot Noir
40%	Chardonnay

Zutaten

Stand 21.08.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de