



2012er Roederer Cristal Brut

Champagne Louis Roederer Champagne

Artikelnummer	158032-2012
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12 % vol.
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Champagne</p> <p>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 kühlsste Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die Region ist bekannt für ihre Kreideböden.</p>
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	<p>2012</p> <p>Der Jahrgang 2012 gehörte in der Champagne zu einem der schwierigsten und herausforderndsten. Häufig ist es jedoch so, dass gerade solche Jahre zu hervorragenden Ergebnissen führen. Aufgrund von sehr unbeständigem Wetter und ausgeprägt kontinentalem Klima zum Saisonende kam es nur zu geringen Erträgen, aber auch zu einem seltenen - ja, geradezu historischen - Grad an Reife, der zu reichhaltigen, strukturierten und vollmundigen Weinen geführt hat, die zu den besten Jahrgängen in der Champagne zählen.</p>
Rebsorte	<p>60% Pinot Noir, 40% Chardonnay</p> <p>Bei der Cuvée Cristal handelt es sich um das Markenzeichen von Louis Roederer. Sie wurde im Jahr 1876 kreiert und vereint die Grands Crus der Montagne de Reims, des Marne-Tals und der Côte des Blancs. Die Dosage beträgt 7,5 g/l.</p>
Erzeuger	<p>Champagne Louis Roederer</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>Goldfarben mit warmem Schimmer. Eine sehr dynamische Efferveszenz, die auch für die Ohren nicht unbemerkt bleibt. Reichhaltiges, komplexes Bukett mit Aromen von säuerlichen sowie von kandierten Früchten (Zitronen), Zitrusnuancen, Pollen (weiße Blüten), gerösteten Haselnüssen und Madagaskar-Vanille. Bei Luftkontakt entfaltet das Bukett süße Aromen von Gebäck sowie Rauchnoten, die von der Reifung in der Flasche herrühren. Am Gaumen sehr schmackhaft, zugleich konzentriert und k Reidig. Eine unglaubliche Spannung und aromatische Präzision, ein perfekt ziselierter Wein. Ein kraftvoller, rassiger und konzentrierter Auftakt mit einer samtweichen, umhüllenden Textur, wie sie für die reifen Pinots Noirs 2012 typisch ist.</p> <p>Ein weinreicher, tiefgründiger, nobler Cristal mit einer k Reidigen, intensiven Frische, die eine unglaubliche Finesse sowie eine herrliche Länge am Gaumen erzeugt. Langes, außergewöhnlich konzentriertes Finale.</p>

Stand 10.04.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Empfehlung

In diesem Cristal 2012 steckt wahre Lebenskraft, eine Einladung zum Genießen, und zugleich enorme Tiefe und die Reinheit von Stalaktiten. Diese Aromen machen den Champagner zu dem perfekten Partner als Aperitiv für einen exquisiten Empfang mit Beluga Kaviar, Hummer oder asiatisch marinierten Jakobsmuscheln.

Bewertung

97 Punkte	Robert Parker	
97 Punkte	Wine Spectator	7.10.20
98 Punkte	James Suckling	
98 Punkte	Antonio Galloni	
99 Punkte	Falstaff	November 2020