



2007er Roederer Cristal Brut

Champagne Louis Roederer Champagne

Artikelnummer	158131-2007
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	12 % vol.
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet

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 kühlsste 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.

Jahrgang

2007

Auf ein kühles und regenreiches Frühjahr 2007 folgte ein warmer Frühling mit regelmäßigem Austrieb. Der durchwachsene Sommer erforderte eine längere Vegetationsperiode mit guten Qualitäten zur Lese. Das Traubenmaterial zeigte sich, besonders bei Pinot Noir und Meunier aromatisch mit delikater Säure.

Rebsorte

58% Pinot Noir, 42% Chardonnay

15% im Fass gereifte Weine (Eichenfässer) mit wöchentlichem Hefesatzaufrühren - keine Apfelmilchsäuregärung. Die Cuvée Cristal wird aus den Crus der Reimser Berge, des Marne-Tals und der Côte des Blancs erzeugt. 5 Jahre Reife im Keller - 8 Monate Lagerung nach dem Dégorgement. Dosierung : 9,5 g/l.

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.

Beschreibung

Funkelndes Goldgelb mit leichten Bernsteinnuancen, sanfte, feine Perlage, reiches Bouquet von Frucht-Confit (Zitrone, Orange), Lilien und leicht gerösteten Nüssen. Nach einiger Zeit gesellen sich Noten von Weinbergspfirsich, Aprikose, Melone und Mango hinzu. Am Gaumen präsentiert sich der Cristal sehr konzentriert, saftig, cremig, mit viel Frische und Mineralität. Er hinterlässt einen sehr harmonischen Eindruck, die Aromen und die Frische präsentieren sich sehr gut ausbalanciert.

Empfehlung

Bei 9 Grad Celsius zu Kaviar, Fisch, Jakobsmuscheln, Krustentiere, Hummer und Langusten. Wir empfehlen, diesen Champagner bis 2025 zu trinken.

Bewertung

Champagner Magazin 2015/16: 95 Punkte

Wein Spectator: 94 Punkte

Falstaff 09/2015: 96 Punkte

Stand 01.05.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Wine Spectator 11/2015: 94 Punkte
Meiningers Sommelier 04/2015: 95 Punkte
Wine Advocate Juni 2016: 95 Punkte

Stand 01.05.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de