



Brut Cristal Millésimé Champagne AOC 2015

Louis Roederer

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Ausbau	Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Austern, Fisch, Kaviar, Meeresfrüchte, Weichkäse
Awards	Robert Parker 95+ / 100
Grösse	75 cl
Jahrgang	2015
Artikelnummer	95011888

Bemerkungen

Das Champagnerhaus Louis Roederer wurde im Jahr 1776 in der Champagnerhochburg Reims gegründet. Seit 1819 wird Roederer als Familienbetrieb geführt und gehört heute zu den letzten noch unabhängigen Champagnerhäusern. Das Haus mit einer Produktion von rund drei Millionen Flaschen pro Jahr geniesst seit jeher einen hervorragenden Ruf, nicht zuletzt aufgrund der stetig gleich bleibenden, hohen Qualität der Basisprodukte. Berühmtester Wein ist unbestritten die Prestigecuvée Roederer Cristal, die 1876 für den russischen Zaren Alexander II. kreiert wurde.

Degustationsnotizen

Der Roederer Cristal 2012 zeigt ein eher zurückhaltendes aber klassisches Bouquet mit Noten von Frühlingsblüten, Zitrusfrüchten, Gebäck, gerösteten Mandeln und Rauch. Am Gaumen zeigt er mineralische Noten, eine elegante, vollmundige Struktur und einen langen Nachhall. Ein klassischer, grandioser Roederer Cristal.

Passt zu

Apéro, Weichkäse, Trüffelgerichten, Hummer und Krustentieren, Kaviar und Austern.