



## Cristal Coffret de Luxe 2007

Louis Roederer

Typ	Champagner
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer
Traubensorten	Chardonnay Pinot Noir
Ausbau	2. Gärung in der Flasche während 5 Jahren
Inhalt	150 cl
Jahrgang	2007
Ausschanktemperatur	10°-12° C
Alkoholgehalt	12 %
Awards	Vinous 97+ / 100 Falstaff 96 / 100 James Suckling 96 / 100 Robert Parker 95 / 100 Wine Spectator 94 / 100
Artikelnummer	010010615007

### Degustationsnotizen

Der berühmteste Wein des Hauses 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. 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. Cristal 2007 ist ein herrliches Beispiel für die „diskrete Stärke“ des Cristal.