CRISTAL Coffret Deluxe 2008

Louis Roederer

Typ	Champagner
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer
Traubensorten	Chardonnay Pinot Noir
Ausbau	2. Gärung in der Flasche während 5 Jahren
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2008
Ausschanktemperatur	10°-12° C
Alkoholgehalt	12 %
Awards	Jeb Dunnuck 100 / 100 Falstaff 100 / 100 James Suckling 100 / 100 Robert Parker 97+ / 100 Wine Spectator 97 / 100
Artikelnummer	001001067508

Degustationsnotizen

Der Cristal besticht durch Ausgewogenheit – rein und mit von anderen Weinen unerreichtem langem Abgang. In der seidigen Textur verschmelzen verschiedene Fruchtaromen von ausgeprägter Mineralität, aus der Nuancen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten aufsteigen. Ein lagerfähiger Wein, der mehr als zwanzig Jahre lagert, ohne von seiner Frische und seinem Charakter einzubüßen. 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.