

Cristal Rosé Coffret de Luxe 2008

Louis Roederer



Typ	Champagner
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Louis Roederer
Traubensorten	Chardonnay 44 % Pinot Noir 56 %
Ausbau	17 % vinifiziert in Eichenholzfässern; 16 % malolaktische Gärung
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2008
Ausschanktemperatur	10°-12° C
Alkoholgehalt	12 %
Awards	James Suckling 100 / 100 Robert Parker 96+ / 100 Wine Spectator 95 / 100
Artikelnummer	001001077508

Degustationsnotizen

Glänzende, rosa Farbe mit ein paar lachsfarbenen Reflexen. Eine regelmäßige, sanfte Perlage, die im ganzen Glas ihren Anfang nimmt und einen fast schon cremigen Eindruck erzeugt. Fein und subtil im Bukett. Zunächst zarte Aromen von Blütenblättern und getrockneten Früchten. Anschließend dezente, kühle Noten von Johannisbeeren und Walderdbeeren, wie sie für unsere alten Weinberge mit Pinots Noirs in Ay typisch sind. Saftiger, fleischiger Auftakt mit einer sofortigen intensiven Frische. Die perfekte Reife der Tannine zeigt sich in dem pudrigen und zugleich festen Ausdruck. Ein intensives, frisches Geschmackserlebnis, zu dem Noten von Haselnuss sowie ein talgiges, fast öliges Gefühl hinzukommen, was die großen Pinot-Noir-Weine ausmacht. Das kreidige, erfrischende Finale erinnert an kandierte Zitrusfrüchte und Yuzus