






Frankreich, Champagne

Louis Roederer Champagner Cristal Brut 2009

CHF 580.00

 150cl
 12%
 Pinot Noir, Chardonnay
AN 7165409

Produzent

Seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1776 in Reims ist das Weingut Louis Roederer im Besitz derselben Familie. Es gehört heute zu den drei bedeutendsten, unabhängigen Champagnerhäuser. Seit Januar 2006 führt Frédéric Rouzaud, direkter Nachfahre von Louis Roederer, als, die ausschliesslich an der Qualität orientierte Firmenphilosophie fort.

Die 240 Hektar des Roederer-Weingutes sind bei durchschnittlich 98% Grand-Cru klassifiziert. Das Weingut deckt zwei Drittel des Traubenbedarfs des Hauses aus eigenem Rebbesitz. Weshalb der Champagner von Louis Roederer auch als „Champagner vom Eigentümer“ gilt. Dank dieses in der Branche einzigartigen Umstandes hat Louis Roederer eine umfassende Kontrolle über seine Produktion.

Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.

Herstellung

Nur in besonders guten Jahrgängen werden die Pinot Noir und Chardonnay Trauben, welche ausschliesslich aus Cru-Lagen stammen, zu einem Cristal Champagner verarbeitet. In den Jahren 2001, 2003, 2010 und 2011 wurde kein Champagner Louis Roederer Cristal produziert.

Degustationsnotiz

Reichhaltiges, komplexes Bukett mit Aromen von säuerlichen sowie von kandierten Früchten (Zitronen), Zitrusnuancen, Pollen (weiße Blüten), gerösteten Haselnüssen und Madagaskar-Vanille. Bei Luftkontakt entfaltet das Bukett süße Aromen von Gebäck sowie Rauchnoten, die von der Reifung in der Flasche herrühren.

Am Gaumen sehr schmackhaft, zugleich konzentriert und kreidig. Eine unglaubliche Spannung und aromatische Präzision, ein perfekt ziselierter Wein.

Ein kraftvoller, rassiger und konzentrierter Auftakt mit einer samtweichen, umhüllenden Textur, wie sie für die reifen Pinots Noirs 2012 typisch ist.

Geniessen zu

Vorspeisen und Fischgerichten, auch zu hellem Fleisch und Geflügelgerichten.



Louis Roederer Champagner Cristal Brut 2009

Spezielles

Der Jahrgang 2012 gehörte in der Champagne zu einem der schwierigsten und herausforderndsten. Häufig ist es jedoch so, dass gerade solche Jahre zu hervorragenden Ergebnissen führen. Aufgrund des sehr unbeständigen Wetters und des ausgeprägten kontinentalen Klimas zum Saisonende, waren die Erträge gering, besaßen jedoch einen seltenen – ja, geradezu historischen – Reifegrad, der reichhaltige, strukturierte und vollmundige Weine hervorgebracht hat, die zu den besten Jahrgängen der Champagne zählen.