



Frankreich, Champagne

Louis Roederer Champagner Cristal Brut 2015

CHF 295.00

 75cl
 12%
 Robert Parker: 96
AN 7165715

Degustationsnotiz

Intensive goldene Farbe mit glänzenden Reflexen. Überaus feine, dynamische Efferveszenz. Intensives Bukett mit dicht konzentrierten Noten von gelben Früchten (weisse Pfirsiche, Mirabellen) und herrlichen Röstaromen, die an gebrannte Haselnüsse und Mandeln erinnern. Der Chardonnay trägt zu dieser komplexen, perfekt integrierten Kombination von Mandelnoten, Erntearomen und süssen Pollen bei, der Pinot Noir sorgt für saftige Aromen von roten Früchten. Am Gaumen zugleich konzentriert, energiegeladen und vibrierend. Der Auftakt gibt sich samtweich, schmeichelnd und fast ölig. Geprägt ist er von den süssen Noten kandierter Früchte sowie von jodhaltigen Gewürzaromen. Dann spannt sich die pudrige Textur, die Frische nimmt zu. Der Wein zeigt sich ganz von seiner reinen, präzisen, ziselierten Seite. Das überaus schmackhafte Finale stützt sich auf vom Holz beeinflusste, saftige, saline Noten. Es ist dicht konzentriert und verfügt zugleich über eine grosse Aromafeinheit.

Herstellung

Cristal 2015 ist ein Wein seines Terroirs par excellence, ein perfektes Echo seines Bodens. Er stammt aus, seit 1845 geduldig zusammengestellten Lagen, die im Rahmen eines Winzerkonzepts nach Mass bearbeitet werden. Dies beinhaltet tägliche tugendhafte Praktiken, wie sanfter Rebschnitt, lang brachliegende Flächen, biodynamischen Kompost und Methoden, die sich am Modell der Permakultur orientieren, bei dem das Ökosystem sein Gleichgewicht anpasst und den Menschen mit der Natur verbindet. Das Streben nach Exzellenz spiegelt sich am deutlichsten in der bemerkenswerten Präzision der Arbeit im Weinkeller. 25 % des Weins werden ohne jegliche malolaktischen Gärung in Holzfässern ausgebaut, um die aussergewöhnliche Reinheit der Frucht, ihren Glanz und ihre Frische zu bewahren. In jedem neuen Jahrgang zeigt sich der unverwechselbare Charakter von Cristal, wenngleich sich jedes Mal Aromen und Texturen, den Facetten eines Kaleidoskops gleich, ein wenig anders zusammenfügen. Diese sich ständig ändernden Nuancen, die der fortwährenden Erneuerung geschuldet sind, überraschen und begeistern Cristal-Liebhaber immer wieder von neuem.

Geniessen zu

Vorspeisen und Fischgerichten, auch zu hellem Fleisch und Geflügelgerichten.

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.



Louis Roederer Champagner Cristal Brut 2015

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.