VON SALIS

Frankreich, Champagne

Louis Roederer Champagner Cristal Rosé 2014

CHF 625.00

75cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay
James Suckling: 99
Robert Parker: 98
AN 7164714

Degustationsnotiz
Frisches Bouquet, intensiv und raffiniert. Eine Mischung aus rote Waldbeeren, leichter Würze (weisser Pfeffer), sowie Noten von Blutorangenschale. Am Gaumen entfaltet sich feinperlige, harmonische Perlage in wunderbarer Harmonie. Orangenschale und saftige, weiche Früchte. Im Finale frisch und mineralisch, bleibt schier unendlich am Gaumen haften.

Herstellung
Cristal Rosé wird nach der Infusions-Methode zwischen Chardonnay und Pinot Noir hergestellt, mit einem Anteil von 20 % in Eichenfässern gereifter Weine. Er reift im Durchschnitt 6 Jahre im Keller.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu
Passt perfekt zu Meeresfrüchten – von Muscheln bis hin zu grilliertem Pulpo oder Krustentieren wie Hummer oder Crevetten.

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.