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
Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.