



Champagne Roederer Cristal Brut 2016 (mit Etui)

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.

Produzent	Champagne Roederer
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2036
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322367
Passt zu	Desserts, Apéro, Fisch, Meeresfisch



Vinifikation

Méthode Traditionnelle Champenoise. Dosage 7g/L.

Terroir

Es handelt sich um einen Wein, der seine Böden spiegelt, der aus der Tiefe kommt. Cristal gibt sich zukunftsorientiert und mit zunehmender Reife offenbart er immer zahlreichere und vielseitigere Facetten seiner Persönlichkeit.

Geschichte





Bei der Cuvée Cristal handelt es sich um das Markenzeichen von Louis Roederer. Sie wurde im Jahr 1876 kreiert und vereint die Grands Crus der Montagne de Reims, des Marne-Tals und der Côte des Blancs.

