



Champagne Roederer Cristal Brut 2008 (mit Etui)

Goldgelb und glänzend mit Bernstein-Reflexen. Feine gleichmässige Perlage. Pudrig kreidiges Bouquet reifen Aromen von saftigen kandierten Zitronen. Noten von Mandeln und leicht gerösteten Haselnüssen. Durch die lange Reifezeit hat der 2008 'Late Release' an Fülle und Geschmeidigkeit gewonnen. Gleichzeitig begeistert er durch eine wunderbar saline Frische. Der lange Nachhall zeigt sich mit Nuancen von Zedern, Unterholz, Tabak, Vanille, Rum und Gewürzen.

Produzent	Champagne Roederer
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2008
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	7° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2045
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	324137
Bewertungen	Vinous 100/100



Vinifikation

Der Hefebau "sur lattes" des Cristal 2008 erfolgte über 12 Jahre und 9 Monate.

Degorgiert: 16.03.2022. Die Dosage beträgt 8 g/l.

Terroir

Herkunft: Je ein Drittel aus den Weinbergen «La Rivière», «La Montagne»

und «La Côte». Hauptweine: Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Ay, Avize,

Mesnil-sur-Oger, Cramant.

Geschichte





Louis Roederer ist eines der wenigen Champagnerhäuser, welches sich seit der Gründung 1776 in Familienbesitz befindet. Das grösste Kapital liegt in den rund 250 Hektar eigener Reben - in den besten Lagen der Champagne - harmonisch verteilt auf die drei wichtigsten Gebiete: Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Das Juwel des Hauses ist die Cuvée Cristal. Sie wurde im Jahr 1876 speziell für den russischen Zar Alexander II geschaffen.

