



Champagne Roederer Cristal Brut 2018 (mit Etui)

Glänzendes Gelb mit leichten Bernstein-Reflexen. Feine, regelmässige Perlage. Intensives Bouquet mit Noten von frischen gelben Früchten wie Nektarinen und Zitrus. Florale Noten von Orangenblüten ergänzen die Nase. Hinzu kommen rauchige Nuancen und etwas Vanille. Am Gaumen offenbart sich der Pinot mit dicht konzentrierten, umhüllenden Aromen und einer Geschmeidigkeit, die durch feinkörnige Tannine ausgeglichen wird. Als Produkt seiner Kreideböden verfügt der Cristal 2018 trotz eines sonnenverwöhnten Jahres über eine wunderbare Frische. Seinen Duft verbreitet er wie ein erlesenes Parfum.

Produzent	Champagne Roederer
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	7° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2043
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	324144
Passt zu	Meeresfisch, Fisch, Apéro, Desserts
Bewertungen	James Suckling 97/100 Vinous 98/100



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.

