

# Champagne Louis Roederer Louis Roederer "Cristal" Champagner Magnum



<b>Art.-Nr.:</b>	030536-08
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbauregion:</b>	Champagne
<b>Ausbau:</b>	traditionelle Flaschengärung
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Jahrgang:</b>	2008
<b>Klassifizierung:</b>	Flaschengärung
<b>Rebsorten:</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	8.000 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	9
<b>EAN:</b>	3114080700846

## Preise

**Flasche 990,00 €** brutto

Preis pro Liter: 660,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Goldgelb mit matten bernsteinfarbenen Reflexen. Anhaltende Bläschen, glänzend, fein und dynamisch. Subtil, gleichermaßen diskret wie konzentriertes Bouquet. Es enthüllt Noten von Zitrusfruchtcompott und kandierten Aprikosen mit einem Hauch von Geißblatt.
- Nach wenigen Minuten im Glas erkennt man Kakaobohne mit feinem Vanillearoma, geröstete Haselnuss und eine Spur Lakritze mit leichter Zimtnote.
- Am Gaumen ist er intensiv, energisch und präzise. Das erste Gefühl von Dichte und seidiger Reife wird verstärkt durch den frischen, mineralisch-kreidigen Eindruck und einer pudrigen, nahezu minzartigen Frische.
- Die Textur ist zart und luftig, eine Aneinanderreihung feiner, farbenfroher Nuancen, die sich perfekt in die Leichtigkeit und Finesse des Weins einfügen - eine wahrhafte Einladung zur Reise. Die strahlende Persönlichkeit von Cristal tritt nun hervor, zugleich hartnäckig und rein, in seinem Abgang, der erneut die Kreideböden und die Kraft des Weines in den Fokus rückt.

Die Cuvée Cristal wird aus den Crus der Reimser Berge, des Marne-Tals und der Côte des Blancs erzeugt. Sie reift durchschnittlich 6 Jahre im Weinkeller und ruht nach dem Dégorgement weitere 8 Monate, um ihrer Reife den letzten Schliff zu geben. Ihre Dosage beträgt 8 g/l.



3 114080 700846 >