



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

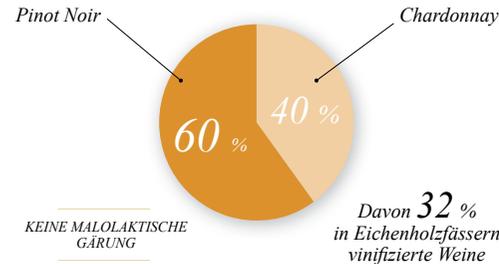
CRISTAL 2012

JAHRGANG

Der Jahrgang 2012 gehörte in der Champagne zu einem der schwierigsten und herausforderndsten. Häufig ist es jedoch so, dass gerade solche Jahre zu hervorragenden Ergebnissen führen. Aufgrund des sehr unbeständigen Wetters und des ausgeprägten kontinentalen Klimas zum Saisonende, waren die Erträge gering, besaßen jedoch einen seltenen – ja, geradezu historischen – Reifegrad, der reichhaltige, strukturierte und vollmundige Weine hervorgebracht hat, die zu den besten Jahrgängen der Champagne zählen.

*Kraftvoll, delikats
und konzentriert*

AUSBAU



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. Die Dosage beträgt 7,5 g/l.

BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Goldfarben mit warmem Schimmer.

Eine sehr dynamische Efferveszenz, die auch für die Ohren nicht unbemerkt bleibt.

Reichhaltiges, komplexes Bukett mit Aromen von säuerlichen sowie von kandierten Früchten (Zitronen), Zitrusnuancen, Pollen (weiße Blüten), gerösteten Haselnüssen und Madagaskar-Vanille. Bei Luftkontakt entfaltet das Bukett süße Aromen von Gebäck sowie Rauchnoten, die von der Reifung in der Flasche herrühren.

Am Gaumen sehr schmackhaft, zugleich konzentriert und kroidig. Eine unglaubliche Spannung und aromatische Präzision, ein perfekt ziselierter Wein. Ein kraftvoller, rassiger und konzentrierter Auftakt mit einer samtweichen, umhüllenden Textur, wie sie für die reifen Pinots Noirs 2012 typisch ist.

Ein weinreicher, tiefgründiger,
nobler Cristal mit einer
kroidigen, intensiven Frische,
die eine unglaubliche Finesse
sowie eine herrliche Länge am
Gaumen erzeugt.

Langes, außergewöhnlich konzentriertes Finale.

