

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



2013 Champagne Cristal Rose - Roederer (GB)

WA99

"Intensiv, frisch und von großartiger Präzision mit einem Bouquet aus einer kompletten und komplexen Reihe von Geschmacksnoten – ein seidiges, körpervolles, schmelzendes, luftiges Ensemble von großer aromatischer Reinheit."
Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister

Der Louis Roederer Cristal Rosé wird nur in jenen „großen Jahren“ produziert, in denen der Chardonnay (ungefähr 40%) und der Pinot Noir (ungefähr 60%) ihre perfekte Reife erlangen. Der Louis Roederer Cristal Rosé präsentiert sich mit einer eleganten und beeindruckendem Bouquet von schwarze Johannisbeere und Brombeernoten gepaart mit Noten von Sauerkirschen und Konfitüre. Am Gaumen ist der Louis Roederer Cristal Rosé samtig und seidig mit intensiven Aromen und einer kraftvollen Struktur. Der Louis Roederer Cristal wurde 1876 für die hohen Geschmacksansprüche des Zaren Alexander II. geschaffen. Dieser hatte eine besondere Vorliebe für die Weine von Louis Roederer und gab den Auftrag, ihn fortan jedes Jahr die beste Cuvée zu reservieren. Seine Einzigartigkeit betonend, wird dieser herausragende Champagner in eine Kristallflasche mit flachem Boden gefüllt. Er trägt fortan den Namen dieses edlen Glases, das seine Transparenz und sein Leuchten auf das Schönste zur Geltung bringt.



Roederer

Die Weine von Louis Roederer und ihre bemerkenswert gleichbleibende Qualität werden in ganzen Welt von Champagner-Liebhabern geschätzt. Seit über 200 Jahren hat es sich das Haus Louis Roederer zur Aufgabe gemacht, nur die feinsten Weine herzustellen. Es gilt zudem als eines der größten und finanziell stärksten Champagner-Häuser. Louis Roederer befindet sich - im Gegensatz zu vielen anderen namhaften Champagnerhäusern - noch im Privatbesitz und verfügt über ca. 180 ha Weinberge in strategisch besten Lagen mit einer durchschnittlichen Qualitätsbewertung von 98%. Eine Rate, die von keinem anderen führenden Champagner-Haus erreicht wird!

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.