

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE



## 2008 Champagne Cristal - Roederer OHK \*PWB

JS100; WA98

Ein Meisterwerk von einem Champagner!!

**Suckling über: Champagner Cristal 2008**

-- Suckling: OMG. Ein Meisterwerk. Ein Meilenstein. Straff und strukturiert, mit fantastischer Präzision und Struktur. Scharfe Säurestruktur, feine und dichte Bläschen. Ananas, Zitrone, weiße Aprikose, Muscheln, Biskuit, blanchierte Mandeln und ein Hauch von Kamille. Senkrecht und mineralisch. Dosage 7g/L. Sonderabfüllung in Magnum und zwei oder drei Jahre länger auf der Hefe gereift als die normale Abfüllung. Höher kann ich nicht gehen. In ein paar Jahren noch besser. 100/100

---



### 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.