



Roederer Cristal Brut Jahrgang 2014

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Der Cristal 2014 ist ein wahrlich großer Champagner, in dem sich Reife und Frische zu einem harmonischen Ganzen verbinden.

Jahrgang 2014 - 0,75 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 420,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 315,00

Artikel: Roederer Cristal Brut Jahrgang 2014

Land: Frankreich

Region: Champagne

Kategorie: Jahrgangs-Champagner, trocken

Klassifizierung: Appellation d'Origine Contrôlée

Erzeuger: Louis Roederer

Jahrgang 2014

Rebsorte: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Alkohol: 12%

Farbe: Strahlende, kräftig goldene Robe, herrlicher Glanz.

Aroma: Dynamische Perlage, nicht abreibende, feine Perlenschnur.

Intensives, wunderbar duftendes Bukett von einer großen Reinheit. Noten von konzentrierten und kandierte Zitrusfrüchten vermischen sich auf zarte Weise mit Erntearomen sowie Eindrücken von leicht gerösteten Mandeln. Das großzügige, fruchtige Bukett wirkt teils frisch, teils leicht säuerlich, energisch und delikates.

Geschmack: Der Gaumen gibt sich fruchtig, die Textur samtweich. Die sanfte Effervescenz ist perfekt integriert und überaus elegant. Die Reinheit und Perfektion reifer gelber Früchte verschmilzt mit der intensiven kroidigen Frische, die für Cristal so typisch ist. Der Eindruck ist zugleich pudrig und salin.

In der Mitte des Gaumens dank des teilweisen Ausbaus in Eichenfässern, der für Würze und Saftigkeit sorgt, dicht, sanft, konzentriert und lang.

Abgang: Der lange, salzige und herrlich elegante Abgang offeriert ein wahrhaftiges Crescendo und offenbart eine samtweiche, körnige Textur.

Trinktemperatur: 9° C

Serviervorschläge: Diese Aromen machen den Champagner zu dem perfekten Partner als Aperitiv für einen exquisiten Empfang mit Beluga Kaviar, Hummer oder asiatisch marinierten Jakobsmuscheln.

Dosage: 7 g/l

Das Jahr 2014

Was das Wetter betrifft, ein Auf und Ab mit ausgeprägten, sehr starken Gegensätzen. Ein wunderbares, trockenes Frühjahr, das mit einem überaus heißen Juni endet; gefolgt von einem eher herbstlichen, frischen und regenreichen Sommer. Darauf ein warmer, sonnenverwöhnter und sehr trockener September, der ein August hätte sein können. Das Erfolgsgeheimnis dieses Jahrgangs beruht sowohl auf seinen Böden als auch auf der Arbeit der Winzer: Gewinner waren die wasserableitenden Kreideböden im unteren Mittelbereich des Hangs. Ihnen gelang es, das Zuviel an Wasser des Sommers abzuleiten und ein übermäßiges Wachstum zu vermeiden. Die umweltfreundlichen Weinbaupraktiken sorgten zudem für eine perfekte Ausgewogenheit der Trauben und eine optimale Reife.

Die Cuvée Cristal wird aus den Crus der Reimser Berge, des Marne-Tals und der Côte des Blancs erzeugt. Sie reift über 8 Jahre in Flaschen und ruht nach dem Dégorgement weitere 8 Monate, um ihrer Reife den letzten Schliff zu geben.

Datenblatt : Roederer Cristal Brut Jahrgang 2014

Bodenart: Durchlässige Kreideböden aus dem Tertiär, deren Wertigkeit sich je nach Zusammensetzung in der Klassifikation der Cru-Lagen und damit im Traubenpreis ausdrückt.

Erzeuger Champagne Louis Roederer: Das 1776 gegründete Champagnerhaus in Reims besitzt mehr als 200 ha Rebfläche, ausschließlich Premier- und Grand Cru-Lagen. Das Unternehmen wird heute von Frédéric Rouzaud geführt, der kompromisslose Champagnerqualitäten der Spitzenklasse erzeugt. Mit einer solch umfassenden Rebfläche ist er in der Lage, 2/3 des eigenen Traubenbedarfs selbst zu decken; eine unabdingbare Voraussetzung für die Erzeugung großer Champagner. Den Stil und Beständigkeit seiner Champagner garantiert er mit einer großen Auswahl an Reserveweinen. Sie verleihen den Champagner-Qualitäten ihre füllige Art, Komplexität und Ausgewogenheit.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne Louis Roederer

Anschrift: 21, boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims Cedex France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 03.03.2023