



## Cristal Champagne AOC 2013

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2013
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	22.20 g/l
<b>Säure:</b>	7.40 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Champagne
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Noir, Chardonnay

### Weingut

Als der Ästhet und Unternehmer Louis Roederer das Haus im Jahre 1833 erbte, hatte er eine Vision vor Augen: Er wollte sein Weingut erweitern, um alle Schritte der Weinbereitung zu kontrollieren. So brachte er einen einzigartigen Stil, Esprit und Geschmack hervor. Mitte des 19. Jahrhunderts kaufte Louis Roederer, entgegen den damaligen Gepflogenheiten, ausgewählte Flächen auf den Böden der Grands Crus der Champagne hinzu, wobei er selektiv vorging und seinem Instinkt vertraute. Während andere Trauben kauften, widmete er sich mit voller Liebe den Weinbergen: Er machte sich vertraut mit dem Charakter jeder Parzelle und kaufte gezielt nur die Besten an. Er war überzeugt davon, dass die Persönlichkeit eines großen Weins zu allererst durch den Boden geprägt wird. Seiner Traditionsliebe und seinen klarsichtigen Zukunftsplänen verdankt das Haus Louis Roederer, das fortan seinen Namen trägt, seine großartige Reputation. Sein Nachfolger Louis Roederer II. führte mit demselben instinktiven Wagemut die Vision der Champagnerherstellung und den Ausbau des Weingutes als Vermögenswert fort. Heute gehört Roederer sicherlich zu den 5 besten Häusern der Champagne.

### Ausbau

Holzfass

### Sensorik

Hell-Goldgelb leuchtend, Quitten, zarte Citrustöne und Wiesenkräuter, feines Brioche und etwas Vanille, perfekte Perlage und langer Nachhall

### Passt gut zu

gratinierte Austern, besondere Momente

### Lagerfähig

15 Jahre

### Tipp

Nur in ganz großen Jahren wird der Cristal von Louis Roederer überhaupt produziert. Einstmals im 19ten Jahrhundert für den Zaren Alexander II. kreiert. Da der Zar ungeheure Angst um sein Leben hatte, musste die Flasche durchsichtig und mit flachem Boden sein, und so ist es heute noch. Immer ein besonderer Moment, den Champagner auf der Zunge zu spüren.