



2015 Champagne Brut Cristal

Louis Roederer

Der legendäre Prestige-Champagner von Roederer

Beschreibung:

Der berühmteste Wein des Hauses wurde 1876 für die hohen Geschmacksansprüche des Zaren Alexander II. geschaffen. Cristal wird nur in jenen «grossen Jahren produziert, in denen der Chardonnay (ungefähr 40%) und der Pinot Noir (ungefähr 60%) ihre perfekte Reife erlangen. Anschliessend lagert er 6 Jahre im Keller und ruht weitere 8 Monate nach dem Dégorgement. Von den 45 historischen Parzellen der Domaine Cristal wurden nur 39 ausgewählt, deren Trauben den Charakter dieses einzigartigen Weins am besten spiegelten: reine Frucht, ausgesprochene Feinheit und Rasse.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Louis Roederer
Bewertung(en):	James Suckling 97/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Artikelnummer:	0380015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Cristal

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren