



Champagne Roederer Cristal Late Release

99/100 James Suckling, 97-100 Robert Parker



Ein ausgezeichnetes Jahr mit allem was ein grosser Champagner braucht. Ein warmer Sommer und ein milder Winter sind hervorragende Bedingungen um den perfekten Reifegrad der Trauben zu erreichen. Bei der Cuvée Cristal handelt es sich um das Markenzeichen von Louis Roederer. Die Trauben sind aus den besten Grand Cru Lagen. Der Hefeausbau erfolgte über 6 Jahre und seit dem Degorgieren im 2009 fand eine 9 jährige Flaschengärung statt. Ein hervorragendes, intensives, tiefes Bouquet mit Zirtusfrucht, Vanille, und Röstaromen, sowie Noten von Trüffel. Im Gaumen eine samtige Perlage und im Abgang eine mentholische Frische.

Ein perfekter, harmonischer, aufrechter, edler, charakter - und kraftvoller Wein. Limited Edition.

Produzent	Champagne Roederer
Wein	Schaumwein
Land	Frankreich
Region	Champagne
Jahrgang	2002
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12 %
Lagerfähigkeit	über 10 Jahre
Traubensorten	Chardonnay , Pinot Noir