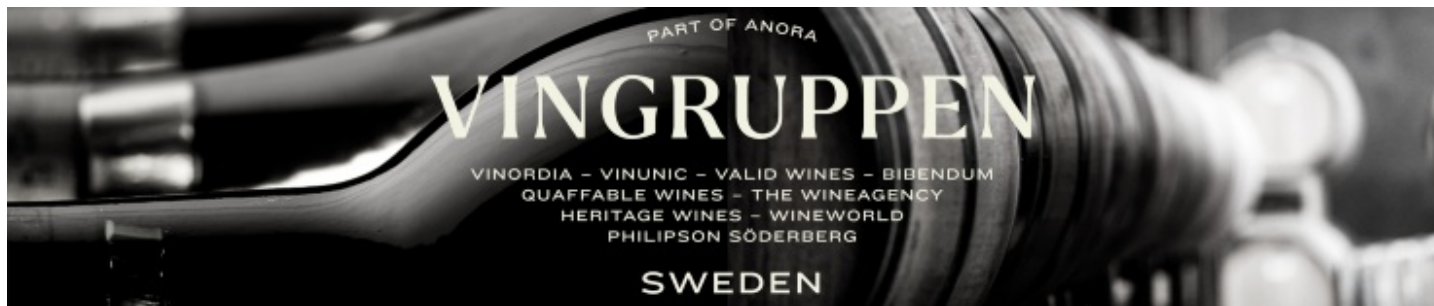




LOUIS ROEDERER CRISTAL 2009

Art. nr 1030620

Pris 19.000,00 kr exkl. moms

Storlek 3000 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 8,5 g/l

Restsocker 8 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Cristal 2009 är en komplex och nyanserad Champagne med frisk smak, inslag av citrus, gula äpplen, rostat bröd, nougat, melon, mineral, lättrostade mandlar, kex och apelsin. Strukturen är energifull men harmonisk och mycket elegant.

Tillverkning Roederer använder sig av "Infusion" metoden vilket innebär att Pinot Noir och Chardonnay jäser tillsammans vilket resulterar i en rik, fyllig frukt med struktur och elegans. 16% av vinet vinifieras i ekfat. Ingen malolaktisk jäsning. Efter degorgering ligger vinet 8 månader till innan lansering.

Lagring Vinet mognar 6 år nere i Roederers källare och sedan ligger det minst 8 månader efter degorgering för att nå ytterligare mognad.

Passar till Serveras vid ca 10°C som aperitif, till fisk- och skaldjursrätter, kaviar, lax- och löngrömm eller rätter av ljust kött.

Information Cristals världsrykte är väl etablerat, men det hindrar inte producenten från att hela tiden utveckla sitt prestigevins kvalitet. Grunden för framgångarna ligger i att Louis Roederer förfogar över så omfattande egen vingårdsareal och dessutom i de allra bästa lägena runt om i Champagne. Vinets personliga karaktär skapas inte minst av den liqueurs de dosage som tillsätts vinet när jästfällningen skjuts ut. Den består av en blandning av viner från åtta-tio av Roederers främsta vingårdar.



Om producenten

Ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj

Att Louis Roederer tillhör de allra främsta Champagneproducenterna är alla överens om. De kan också titulera sig världsmästare efter att ha utsetts till "Sparkling Wine Producer of the Year" vid The Champagne & Sparkling Wine World Championships.

Det finns få viner som omges av ett så magiskt skimmer som just Cristal. Den ryske tsaren Alexander II var stormförtjust i vinet som flödade vid hans hov och begärde att det skulle levereras i buteljer av äkta kristall, därav namnet. Idag är flaskan av ofärgat glas men namnet lever kvar i den prisade efterföljaren Cristal Brut. Framgångarna på den ryska marknaden gav ett rejält uppsving åt Roederer som grundades i slutet av 1700-talet men fick sitt nuvarande namn då Louis Roederer tog ledningen i företaget 1827. Roederer är idag ett av de få privatägda familjeföretagen i Champagne.

Roederers höga kvalitet baseras på de förnämliga vingårdslägen som man förfogar över. De levererar merparten av de druvor som används vid framställningen, endast 20 procent köps från andra odlare. Vinerna från de olika odlingslotterna vinifieras separat i ståltankar och små ekfat, medan de reservviner som används för att åstadkomma den perfekta blenden i den årgångslösa storsäljaren Brut Premier NV lagras på större ekfat.

Den svenske världsauktoriteten Richard Juhlin sparar inte på berömmet i sin bok "En doft av Champagne":

"Roederer är onekligen ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj av viner. Standarchampagnen är lysande, rosé och blanc de blancs erbjuder en hustypisk, aristokratisk elegans och årgångsvinet tillhör alltid de bästa. För mig är huset ett av de tre främsta i hela Champagne. Varje årgång är lysande. Köp alla Roederers årgångsviner ni kommer över!"