

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2008

Art. nr 1028133

Pris 5.599,00 kr exkl. moms

Storlek 1500 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 8,5 g/l

Restsocker 8 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Cristal 2008 är en komplex och nyanserad Champagne med frisk smak, inslag av gula äpplen, rostat bröd, nougat, 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. 20% av vinet vinifieras i ekfat. Ingen malolaktisk jäsning. Efter degorgering ligger vinet 8 månader till innan lansering.

Lagring 20% av druvorna har vinifierats på ekfat.

Passar till Serveras vid ca 10°C som aperitif, till fisk- och skaldjursrätter, kaviar, lax- och löjrom 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.

