

LOUIS ROEDERER BRUT VINTAGE 2012

Art. nr: 97055

Pris: 1.108,50 kr exkl. moms

Storlek: 1500 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Systembolagets tillfälliga

Land: Frankrike

Producent: Louis Roederer

Druvor: Chardonnay 30%, Pinot Noir 70%

Karaktär: Gyllene toner med inslag av ljus bärnsten. Härlig mousse med livliga bubblor. Doft av apelsin och hasselnötter, med varm fruktighet, typisk för ekfatslagrad Pinot Noir. Rik mogen doft; kristalliserad frukt, bakade äpplen, toast, Tarte Tatin och kola. Rik rund och feminint elegant med bra mousse. I smaken återfinns kanderad frukt, marsipan, toast, vit choklad och kola. En klassisk vintage från Louis Roederer.

Lagring: Mellan 80 och 85 procent av vinet fick jäsa i små tankar av rostfritt stål, medan resten jäste på ekfat. Vinet lanseras efter minimum fyra år med jästen och ytterligare sex månaders vila efter degorgeringen. #N#

Alkoholhalt: 12%



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 årgånglösa 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. Standardchampagnen 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!"