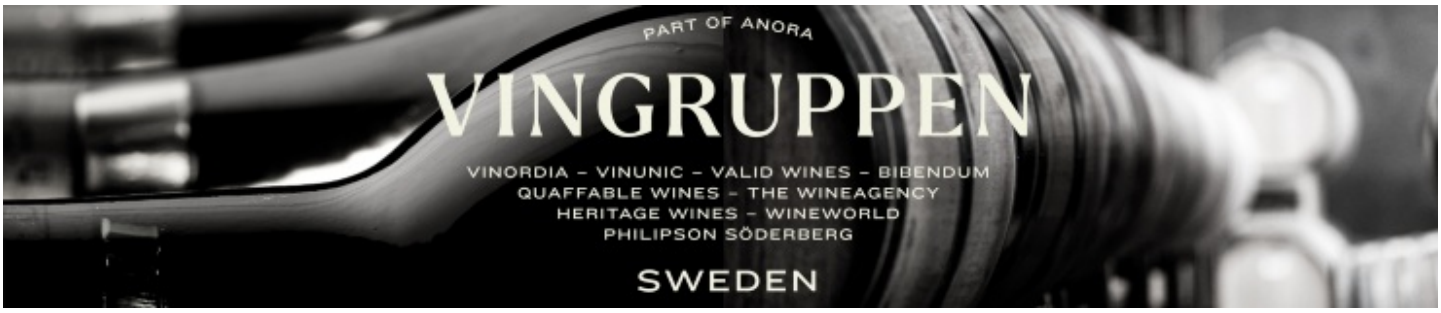


# LOUIS ROEDERER CRISTAL 2008

**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%
**Restsocker** 8 g/l
**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Fruktig och komplex doft med inslag av citrus, vita blommor, aprikoser, vit persika, rostade hasselnötter, kanel, vanilj, kakao,och brioche. Smaken är elegant, koncentrerad och kraftfull, men ändå sammetslen och harmonisk med en fin mineralitet.

**Tillverkning** Druvorna skördades för hand. 20% av vinet har lagrats på ekfat. 20% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 6 år på flaska och sedan ytterligare minst 8 månader efter degorgering.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till fisk, skaldjur eller fågel.

**Information** Cristal är Louis Roederers flaggskepp som såg världens ljus 1876. Dess 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 år 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 Collection 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 årgångviner ni kommer över!"*