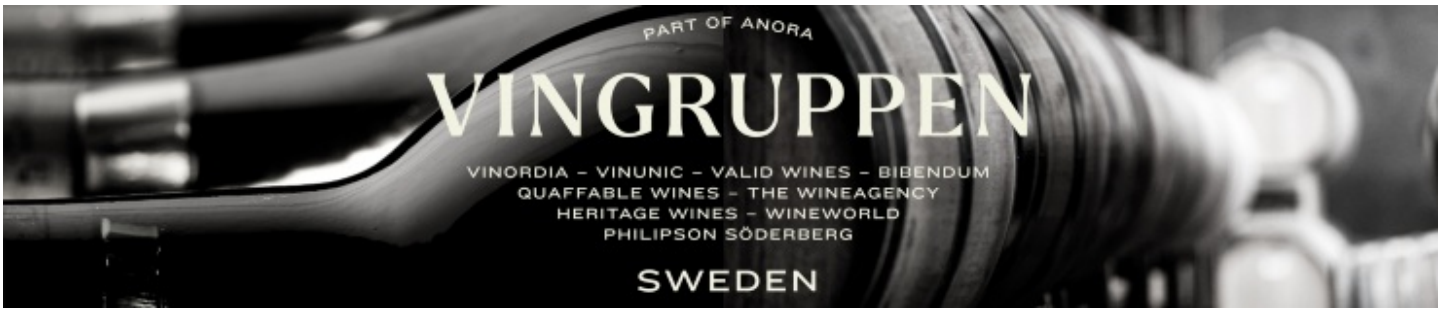


LOUIS ROEDERER CRISTAL LATE RELEASE 2008

Art. nr 1045691
Pris 8.249,00 kr exkl. moms
Storlek 1500 ml
Producent Louis Roederer
Ursprung Champagne, Frankrike
Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
Alkoholhalt 12%
Restsocker 8 g/l
Sortiment Restaurang



Karaktär Ljust gul med fina små bubblor och en härligt krämig mousse. Komplex och fruktig doft med mognadstoner och inslag av kanderad citrus, vita blommor, solmogen persika, aprikos, mandlar, honung, vanilj, rostade kakaobönor och brioche. Smaken är djup, mångfacetterad, elegant, koncentrerad och kraftfull, men ändå sammetslen. Mycket lång och harmonisk eftersmak med en fin mineralsälta, en liten finstämd rökig ton och en angenäm bitterhet av graeprukt. Otrolig fräschör för en 18 år gammal champagne.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 15 september och 1 oktober. 20% av vinet har lagrats på ekfat. 19% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 12 år och 9 månader på sin jästfällning. Degorgering skedde 16 mars 2022. Champagnen har sedan lagrats ytterligare 4 år på flaska före release.

Lagring Champagnen kan drickas redan nu, men även lagras ytterligare 5-10 år eller mer, beroende på hur mycket mognadstoner man önskar i sin champagne.

Passar till Serveras vid 10-12°C i lite större vinkupor som aperitif eller till eleganta smakrika rätter av fisk, skaldjur eller fågel gärna med rostade inslag. Vi föreslår halstrade pilgrimsmusslor med jordärtskockspuré, brynt smör och grönt äpple, smörpocherad hummer med blomkålspuré, potatisfondant, bakad fänkål och en lätt champagnebeurre blanc, ugnsbakad piggvar med vitvinssås, smörstekt karljohansvamp, smörslungade småpotatisar, lättbakad purjolök, grön sparris och körvel, ugnsstekt Bressekyckling med murklor, potatispuré och lätt gräddig kycklingsky eller kalvbräss med rostad blomkål, mild svamp, späda gröna bönor och en lätt kalvsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig jordärtskocksrisotto med karljohansvamp, rostad blomkål och rostade hasselnötter. Champagnen passar även utmärkt till olikamilda, krämiga och nötiga ostar som Chaorce, Brie de Meaux, Brillat-Savarin, 18–24 månaders Comté, Beaufort, Gruyère Réserve eller Langres. Tänk på att en magnumflaska tar längre tid att kyla än en vanlig flaska, så kyl den minst 4-5 timmar före servering.

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. Cristal Late Release för historien om den ursprungliga Cristal vidare och erbjuder ett unikt uttryck för tidens betydelse. Champagnen framställs endast under exceptionella årgångar och lagras under många år på jästfällningen i flaska. Den förblir trogen Cristals karakteristiska kalkiga renhet, spänst och precision. Den förlängda lagringen ger vinet en större koncentration i både textur och arom, framhäver dess friskhet och tillför ytterligare en dimension av struktur och munkänsla. Samtidigt bevaras årgångens unika identitet och den ursprungliga Cristals karaktäristiska briljans. Resultatet är en fulländad och harmonisk Cristal för den kräsne vinkännaren, som speglar vinmakarens mästerliga förmåga att förädla vin genom tid och en ständig strävan efter perfektion.

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!"