

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2009

Art. nr LR6908

Pris 17.600,00 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 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.

