

# Weinzentrale

EBERLE

## 2015 - Champagne Cristal - Louis Roederer

Art.-Nr: 05526



### Beschreibung:

Goldfarben mit warmem Schimmer. Komplexe Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, weißen Blüten, gerösteten Nüssen bis Vanille. Frisch, mineralisch-kreidig. Elegant, seidig, lang anhaltende Perlage. Großes Finale. Für die hohen Geschmacksansprüche des Zaren Alexander II. geschaffen - ein Wein der wahren Gaumenfreude. Cristal 2015 hat seinen Ursprung in den 3 emblematischen Weinbergen des Hauses: 1/3 des Weinbergs La Rivière, 1/3 des Weinbergs La Montagne und 1/3 des Weinbergs La Côte. Die für die Herstellung dieses außergewöhnlichen Champagners verwendeten Lagen umfassen Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger und Cramant.

### Hersteller:

Im Jahr 1833 erbte Louis Roederer das Haus und hatte die Vision, das Weingut zu erweitern. Er kaufte ausgesuchte Flächen auf den Böden der Grand Crus der Champagne hinzu und kümmerte sich mit Hingabe um die Weinberge. Seine Nachfahren handelten bis heute ebenso. Eines der letzten großen Häuser in Familienbesitz.

### Anbau:

Die Cuvée Cristal wird erzeugt aus den Grand Crus der Reimser Berge, des Marne-Tals und der Côte des Blancs. 2015 gehört ganz klar in die Reihe der gelungenen und brillanten Champagnerjahrgänge. Ertragsreduzierung.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir, Chardonnay	<b>Region</b> Champagne	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 7-9 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> AC	<b>Restsüße</b> 7,5	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkhaltige Böden, die sehr wenig Ton enthalten, mit Flächen von reinem Kalk	<b>Trinkfenster</b> 2024-2050	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Naturnah	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

## Charakter



## Passt zu

