



Champagne Roederer Cristal Rosé 2000

Die aromatische Intensität zeigt sich gleich beim ersten Kontakt. Imposante Fülle und weiche, süsse Geschmacksnoten von weißen Blüten, roten Früchten, Karamell und Tarte Tatin. Die füllige Textur ist typisch für das Haus Louis Roederer. Sie basiert auf einer weinigen, nicht zu kräftigen Struktur und einer angenehmen Frische, die grosse Feinheit vermittelt und die Präzision dieses Weines unterstreicht.

Produzent	Champagne Roederer
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2000
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2025
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	503261



Vinifikation

Cristal Rosé wird nach der Saignée-Methode nach Kaltmazeration zu ungefähr 55% aus Pinot Noir und zu 45% aus Chardonnay hergestellt, mit einem Anteil von 20% in Eichenfässern gereifter Weine. Er reift im Durchschnitt 6 Jahre im Keller.

Terroir

Kalksteinböden.

Geschichte





1974, einhundert Jahre nach der Erfindung des Cristal, kreierte Jean-Claude Rouzaud die Cuvée Cristal Rosé, indem er die feinsten alten Pinot Noirs auf den besten Anbaugeländen des Grand Cru d'Aÿ auswählte, die heute biodynamisch angebaut werden. Aus dem einzigartigen Kalksteinboden dieses Gebietes schöpfen die Trauben eine exquisite Mineralität und erreichen in den großen Jahren eine herausragende Reife bei gleichzeitiger kristalliner Säure.

