



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

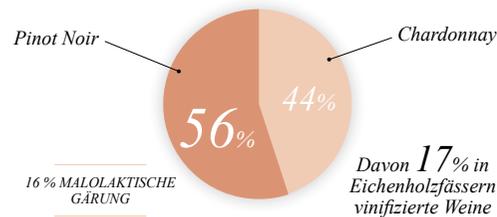
## CRISTAL ROSÉ 2008

### JAHRGANG

Der 2008er-Jahrgang ist das Ergebnis eines besonders trockenen, aber frischen Sommers. Es handelt sich bei ihm um einen kontinentalen, kräftigen, am Gaumen dicht konzentrierten Champagner, den die ungewöhnlich niedrigen Temperaturen im Sommer geprägt und mit einer unglaublich intensiven und salzigen Frische ausgestattet haben.

*Kräftig und intensiv,  
vollmundig und frisch*

### AUSBAU



Was die Kelterung seiner Rosé-Champagner betrifft, hat Louis Roederer im Laufe der Jahre ein Verfahren entwickelt, das in der Champagne einzigartig ist. Durch die sog. Infusion gelingt es nicht nur, die saftige und reife Seite der Pinots Noirs in den Vordergrund zu rücken, sondern auch eine sehr große Frische beizubehalten. Zur Maische der Pinots Noirs wird etwas Saft von Chardonnay-Trauben gegeben, sodass beide gemeinsam fermentieren und es zu einem perfekten Ergebnis kommt.

Der Ausbau der Cuvée Rosé 2008 erfolgte über acht Jahre in Flaschen. Mindestens achtmonatige Nachreife nach dem Degorgieren.

Die Dosage beträgt 8 g/l.



Der Cristal Rosé 2008 kommt dem Ideal dieser Cuvée, einer Suche nach perfekter Reife mit kristalliner Frische, ganz nah!

### BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Glänzende, rosa Farbe mit ein paar lachsfarbenen Reflexen.

Eine regelmäßige, sanfte Perlage, die im ganzen Glas ihren Anfang nimmt und einen fast schon cremigen Eindruck erzeugt.

Fein und subtil im Bukett. Zunächst zarte Aromen von Blütenblättern und getrockneten Früchten. Anschließend dezente, kühle Noten von Johannisbeeren und Walderdbeeren, wie sie für unsere alten Weinberge mit Pinots Noirs in Ay typisch sind.

Saftiger, fleischiger Auftakt mit einer sofortigen intensiven Frische. Die perfekte Reife der Tannine zeigt sich in dem pudrigen und zugleich festen Ausdruck. Ein intensives, frisches Geschmackserlebnis, zu dem Noten von Haselnuss sowie ein talgiges, fast öliges Gefühl hinzukommen, was die großen Pinot-Noir-Weine ausmacht. Das kreative, erfrischende Finale erinnert an kandierte Zitrusfrüchte und Yuzus.

