LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

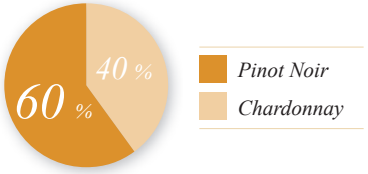
CRISTAL 2013

JAHRGANG

Das Jahr 2013 kennzeichnet ein besonders später Rebenzyklus. Nach einem nicht enden wollenden Winter und einem sehr zaghaften Frühling kam es erst Anfang Juli zur vollständigen Blüte der Weinstöcke, was in der Champagne äußerst selten vorkommt. Glücklicherweise verwöhnte der Sommer die Gegend mit sehr vielen Sonnenstunden und bedachte uns mit nur wenig Regen, was der Reife der Pinot Noir- sowie der Chardonnay-Trauben sehr zugutekam. Die Weinlese im Oktober erfolgte wiederum bei sehr frischen, herbstlichen Temperaturen, sodass dieser Jahrgang sehr elegante, äußerst frische und wirklich große Champagnerweine hervorbrachte.

AUSBAU

Cru-Weine: *45 außergewöhnliche Einzellagen*
Lage:
1/3 Weinberge «La Rivière» (d.h. la Vallée de la Marne)
1/3 Weinberge «La Montagne» (d.h. la Montagne de Reims)
1/3 «La Côte» (d.h. la Côte des Blancs)



Weine in Holzfässern: *32 %*
Malolaktische Gärung: *0 %*
Dosage: *8 g/l*



Klassisch, kraftvoll und kreidig

BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Goldgelbe Farbe mit strahlenden Reflexen.

Feine, regelmäßige Perlage.

Kräftiges, reich strukturiertes Bukett mit Noten von gelben Früchten (Mirabellen), saftigen, reifen Früchten (Nektarinen), Zitrusfruchtzesten (kandierte Orangen) und leicht gerösteten Haselnüssen. In der Nase pudrig, zugleich süß, kreidig und elegant.

Am Gaumen mit taktilen Effekten, lieblich und großzügig. Der Wein ist süß, dicht und saftig, seine Perlen fein. Die Frische des Kalkgesteins setzt sich schnell durch und gibt den Rhythmus vor: Die Süße wird zu Energie und Schmackhaftigkeit und verleiht dem Wein Eleganz und Kraft. Feine, körnige Tannine offenbaren eine weinige, breite, ruhige und heitere Dimension. Im Finale gibt sich der Wein kräftig und salin.

Der Cristal 2013
ist ein wahrlich großer
Champagner, in dem sich
Reife und Frische zu einem
harmonischen Ganzen
verbinden und der sich
ausgezeichnet lagern lässt.