



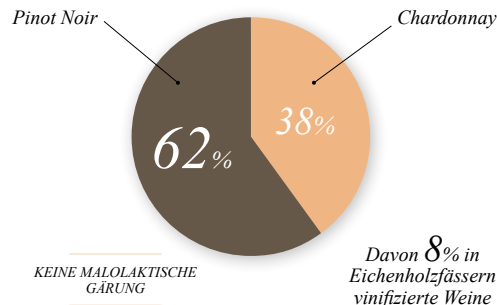
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 1995

JAHRGANG

Der 1995er-Jahrgangswein spiegelt die ganz klassischen klimatischen Bedingungen in der Champagne auf perfekte Art und Weise wider: Er ist elegant, hat eine schöne Säure und eine wunderbare geschmackliche Komplexität. Aufgrund der Chardonnay-Trauben der Côte des Blancs und einiger Pinots Noirs, die auf Kreideböden gewachsen sind, ist der Wein noch ausgeglichener und reicher an Aromen.

AUSBAU



Cristal Vinothèque 1995 ist das Abenteuer von ein paar Flaschen, die seit 20 Jahren im Weinkeller von Louis Roederer lagern und so zu einer perfekten Ausgeglichenheit gelangt sind.

Der Ausbau der Cuvée in Flaschen betrug zehn Jahre, die Nachreife nach dem Degorgieren ebenfalls.

Die Dosage beträgt 8 g/l.

Große Eleganz

BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Verspieltes Rosa mit kupfernen Reflexen.

Feine und elegante Perlage.

Zart und gleichzeitig intensiv an der Nase: ein Füllhorn aus frischen (Erdbeere, Weinbergpfirsich, Sauerkirsche) und getrockneten Früchten mit Anklängen an geröstete Kastanien. Nach ein paar Minuten dominiert immer noch die Frucht (Schwarze Johannisbeere, Himbeere), diesmal in Kombination mit leichten Noten von Harz und Jod, die typisch für die lange Reifung der Weine auf der Hefe sind.

Zart, frisch und rassig am Gaumen. Der Auftakt ist ein wahres Feuerwerk aus Zitrusfrüchten (Blutorange, Mandarine, Yuzu), unterlegt von Aromen saftiger, süßer Früchte mit Anklängen an Lebkuchen und Honig. Eine kreidige, salzige Frische zeichnet ein präzises, schlankes und enorm mineralisches Bild – ein Eindruck großer Eleganz am Gaumen. Das Finale ist vollmundig mit fester Struktur und Noten von Zitrusfruchtschalen.

Dieser Cristal Rosé

Vinothèque 1995 besticht durch seine sehr intensive Frische und sein lang anhaltendes Aroma, umgeben von einer enorm komplexen, mineralischen und saftigen Hülle. Ausdruck der absoluten Eleganz der Champagne, ein wahres Epizentrum der Raffinesse!

