



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 1996

JAHRGANG

Nach einem grauen und kalten Winter kam es im Jahr 1996 während der gesamten Entwicklung der Reben kaum zu Niederschlägen. Aufgrund der Trockenheit entwickelten sämtliche Rebsorten der Champagne und insbesondere die Chardonnay-Trauben nur sehr kleine Beeren. Es kam also zu relativ geringen Erträgen, Reifeprozess und Konzentration der Aromen waren jedoch hervorragend. Ein nicht besonders heißer, aber sonniger September mit etwas Regen verhalf den Trauben zu einer seltenen Reifeentwicklung. So zeichneten sie sich sowohl durch einen optimalen Gehalt an Zucker als auch durch eine sehr schöne Säure aus. Neben dem ausgezeichneten Zucker-Säure-Verhältnis überraschte während der Weinlese auch der Geschmack der Trauben. In den recht kleinen Beeren kam es zu einer Konzentration von Aromen, wie sie in der Champagne

nur selten erreicht wird. Zu Beginn der Weinlese am 21. September waren also alle Voraussetzungen für einen großen Jahrgangswein gegeben!

AUSBAU

Cristal Rosé Vinothèque 1996 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.

*Ein äußerst konzentrierter,
köstlicher Champagner*

BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Zartrosa, goldgelb und leicht kupferfarben.

Äußerst feine, delikate und regelmäßige Perlage.

Im komplexen Bukett finden sich Noten von Haselnüssen und Kakaobohnen sowie kräftige Zitrusaromen. Der lange Hefeausbau in Flaschen spiegelt sich in Aromen von Mandeln und gerösteten Pinienkernen sowie anschließend in feinen Noten von roten Beeren und insbesondere von in etwas Alkohol eingelegten Himbeeren wider.

Ausgewogener, vorzüglicher und samtiger Auftakt am Gaumen. Eine mineralische Frische mit einer schier unbegrenzten Aromenvielfalt. Röst- und Raucharomen sowie fast schon an Malz erinnernde Noten vermischen sich mit einer unglaublich großen, kalkigen Frische und einem sehr feinen Zitrusaroma und verhelfen diesem Champagner zu seinem hervorragenden Geschmack.

Ein Wein, dessen konzentrierte und fast schon ölige Aromenvielfalt von der Zeit geprägt und geformt wurde wie von einem Künstler und dem sogar seine sanften, perfekten, den Gaumen liebkosenden Bläschen zu Textur und Materie verhelfen.

