



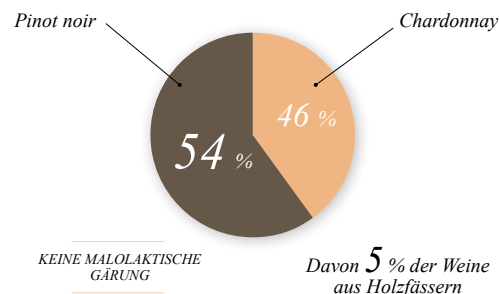
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 1999

JAHRGANG

Ein stürmisches, windiges Jahr. Ein sehr früher Beginn des Weinjahrs gefolgt von einem sonnigen, trockenen Sommer. Der anhaltende Regen zur Weinlese wirkte sich glücklicherweise nicht negativ aus. So brachte das Jahr 1999 kräftige, konzentrierte, großzügige, verführerische und äußerst schmackhafte Weine mit frischen Attacken und anschließend cremigen Noten von Früchten und milden Gewürzen hervor.

AUSBAU



Die Cristal Rosé Vinothèque 1999 feiert diesen Jahrgang mit einigen Flaschen, die seit 20 Jahren in den Weinkellern von Louis Roederer lagern, um dort zu perfekter Ausgewogenheit zu finden. 8-jähriger Ausbau auf der Hefe, anschließend 8 Jahre Lagerung der Flaschen kopfüber mit anschließender 4-jähriger Ruhezeit nach dem Degorgieren.



BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Frische rosa Farbe mit goldenen Reflexen.

Feine, regelmäßige Perlage, beinahe leuchtend aufgrund ihrer Bläschen und ihrer goldfarbenen Reflexe.

Bukett mit zarten, süßen Noten von Blüten (Weißdorn) und leicht säuerlichen, frischen roten Früchten (Johannisbeeren). Dazu Röstaromen und pudrige Noten (Kakao). In der Nase diskret und unaufdringlich und für einen 20 Jahre alten Wein unglaublich frisch. Das Bukett erschließt sich bei Luftkontakt, wird tiefer, saftiger und kalkiger und entwickelt rauchige Noten, ohne dass man dem Wein sein Alter anmerkt.

Im Auftakt cremig und geschmeidig. Ein fleischiger Wein, dessen seidige Struktur den Gaumen nach und nach vollständig umspielt. Die zurückhaltende, delikate Perlage entwickelt sich zögerlich. Die außerordentlich schöne Reife der Trauben zeigt sich in einer lieblichen Dichte, zu der sich eine kalkreiche Frische gesellt und die der Materie die für einen Cristal Rosé so charakteristische Leichtigkeit und Finesse verleiht.

Das frische Finale sowie die perfekte Dosage werden von süßen Tanninen mit schönen Bitterstoffen und rauchigen Noten begleitet, welche das Lagerpotenzial dieser unglaublich guten Cuvée bis ins Unendliche steigern.