



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

JAHRGANG

Das Jahr 2000 war ein chaotisches, anstrengendes und regenreiches Jahr. Ein Sturm folgte auf den anderen, manchmal begleitet von verheerendem Hagel. Dies war insbesondere am 2. Juli im Hügelland von Reims der Fall. Der Sommer war von einem typisch ozeanischen Klima geprägt und führte zu klassischen, samtweichen, schmackhaften, eleganten und aromatisch klaren Weinen. Mäßig kraftvoll sind sie besonders verführerisch und stehen stellvertretend für den großen Erfolg des Chardonnays.

Dieser Cristal Rosé Vinothèque zeichnet sich durch eine einzigartige Reinheit und Frische aus und verkörpert somit in der Vinothèque ganz hervorragend unser Streben nach Intensität und Komplexität.

CRISTAL ROSÉ VINOOTHÈQUE 2000

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Orange-rosa Robe mit leicht bernsteinfarbenen Reflexen.

Wunderbare, feine, regelmäßige Efferveszenz.

Das intensive Bukett entfaltet Noten von Himbeeren, Haselnüssen, Steinobstlikör und süßem Kakaopulver. Ein glänzender, sternenklaarer Pinot Noir mit einer unglaublichen Frische.

Am Gaumen weit und umhüllend sowie zugleich konzentriert und frisch mit Aromen von Johannisbeeren, Zitrusfrüchten (Orangen aus Sizilien) und Himbeeren mit einer leicht säuerlichen Note. Die Textur des Weins wirkt in der Mitte des Gaumens mit ihrem faszinierenden Eindruck von Likör samtweich. Gleich darauf folgt eine kreative, saline Frische, die auf die wunderbaren, hellen Böden zurückzuführen ist, aus denen der Cristal Rosé hervorgeht. Das Finale gibt sich aromatisch klar, luftig und sehr schmackhaft.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT:

1/2 Weinberge „La Rivière“
1/2 Weinberge „La Côte“

HAUPTWEINE:

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

REBSORTEN:

56 % Pinot Noir
44 % Chardonnay

ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS: 20 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 0 %

DOSAGE: 8 g/l

Die Cristal Rosé Vinothèque 2000 feiert diesen Jahrgang mit einigen Flaschen, die seit 20 Jahren in den Weinkellern von Louis Roederer lagern, um dort zu perfekter Ausgewogenheit zu finden. 11-jähriger Ausbau auf Hefe, anschließend 5 Jahre Lagerung der Flaschen kopfüber mit anschließender 4-jähriger Ruhezeit nach dem Degorgieren.