

VINUNIC

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2018

Art. nr 94122

Pris 2.799 kr

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 57%, Chardonnay 43%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 7 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Intensiv, koncentrerad doft med inslag av citrus, nektariner, päron, apelsinblom, örter, rostade hasselnötter, vit choklad, vanilj, vitpeppar och en liten rökighet. Koncentrerad, torr, frisk och silkeslen med en fin fruktkoncentration och toner av kanderad citrus, kryddor och mineral. Elegant och välbalanserad med en härligt krämig mousse med små eleganta bubblor. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralsälta.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 27 augusti och 8 september. Vinet har inte genomgått malolaktisk jäsning. 28% av vinet har lagrats i ekfat.

Lagring Champagnen kan med fördel lagras 10-15 år eller mer

Passar till Serveras vid 10-11°C i medelstora vinkupor som aperitif eller till eleganta rätter av fisk, skaldjur eller fågel, exempelvis en liten krispig råraka med löjrom, crème fraîche och silverlök, gratinerade ostron med en lätt champagnevelouté och gräslök, halstrade pilgrimsmusslor med len blomkålspuré, brynt smör, Oscietrakaviar och rostade hasselnötter, grillade havskräftor med brynt smör och citron, smörpocherad hummer med bräserad fänkål, sparris och en lätt beurre blanc på Champagne, ugnsbakad piggvar med beurre blanc, havskräfta och kaviar, dragondoftande Bressekyckling med murklor och Pommes Anna eller smörstekt kalvbräss med murklor, ärtor och citron. Champagnen passar även utmärkt till olika ostar som Brillat-Savarin, Chaource, 18–24 månaders Comté, Gruyère Réserve eller Parmesan.

Information Cristals världsrykte är väl etablerat, men det hindrar inte producenten från att hela tiden utveckla sitt prestigevins kvalitet. Grunden för framgångarna ligger i att Louis Roederer förfogar över så omfattande egen vingårdsareal och dessutom i de allra bästa lägena runt om i Champagne. Vinets personliga karaktär skapas inte minst av den liqueurs de dosage som tillsätts vinet när jästfällningen skjuts ut. Den består av en blandning av viner från åtta-tio av Roederers främsta vingårdar.



Om producenten

Ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj

Att Louis Roederer tillhör de allra främsta Champagneproducenterna är alla överens om. De kan också titulera sig världsmästare efter att ha utsetts till "Sparkling Wine Producer of the Year" vid The Champagne & Sparkling Wine World Championships.

Det finns få viner som omges av ett så magiskt skimmer som just Cristal. Den ryske tsaren Alexander II var stormförtjust i vinet som flödade vid hans hov och begärde att det skulle levereras i buteljer av äkta kristall, därav namnet. Idag är flaskan av ofärgat glas men namnet lever kvar i den prisade efterföljaren Cristal Brut. Framgångarna på den ryska marknaden gav ett rejält uppsving åt Roederer som

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

grundades i slutet av 1700-talet men fick sitt nuvarande namn då Louis Roederer tog ledningen i företaget 1827. Roederer är idag ett av de få privatägda familjeföretagen i Champagne.

Roederers höga kvalitet baseras på de förnämliga vingårdslägen som man förfogar över. De levererar merparten av de druvor som används vid framställningen, endast 20 procent köps från andra odlare. Vinerna från de olika odlingslotterna vinifieras separat i ståltankar och små ekfat, medan de reservviner som används för att åstadkomma den perfekta blenden i den årgångslösa storsäljaren Collection lagras på större ekfat.

Den svenske världsauktoriteten Richard Juhlin sparar inte på berömmet i sin bok "En doft av Champagne":

"Roederer är onekligen ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj av viner. Standardchampagnen är lysande, rosé och blanc de blancs erbjuder en hustypisk, aristokratisk elegans och årgångsvinet tillhör alltid de bästa. För mig är huset ett av de tre främsta i hela Champagne. Varje årgång är lysande. Köp alla Roederers årgångsviner ni kommer över!"