

LOUIS ROEDERER VINTAGE 2013

Art. nr 76510

Pris 639 kr

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 9 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Gyllene toner med inslag av ljus bärnsten. Härlig mousse med livliga bubblor. Doft av apelsin och hasselnötter, med varm fruktighet, typisk för ekfatslagrad Pinot Noir. Rik mogen doft; citrus, gula äpplen, brioche, vit choklad och apelsin. Rik rund och feminint elegant med bra mousse. I smaken återfinns gula äpplen, citrus, nougat, vit choklad. En klassisk vintage från Louis Roederer.

Lagring 16% malolaktisk jäsning och 8% av vinet vinifierades på ekfat. Vinet lanseras efter minimum fyra år på jästfällning och ytterligare sex månaders vila efter degorgeringen.



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 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 årgånglösa storsäljaren Brut Premier NV 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!"