

VINUNIC

LOUIS ROEDERER VINTAGE 2016

Art. nr 76510

Pris 799 kr

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 68%, Chardonnay 32%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 8 g/l

Restsocker 8,1 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Härlig mousse med fina eleganta bubblor. Rik doft av solmogen citrus, vinbär, körsbär, hasselnötter, nektarin, mineral och kryddor. Smaken är komplex, generös och mångfacetterad med en fruktig, krämig textur och en välbalanserad syra och lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning 5% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning.

Lagring 33% av vinet har lagrats i ekfat.

Passar till Serveras vid ca 10°C som aperitif eller till eleganta maträtter av fisk, skaldjur eller kyckling.

Information Detta vin är gjort enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jäsning på flaska. Ofta den flaska det sedan säljs i. Efter att man tillverkat ett stilla basvin tappas det på butelj. För att vinet ska bli mousserande tillsätts socker och jäst, så kallad liquer de tirage. Flaskan lagras sedan i svala källare där jästen långsamt äter upp sockret och kolsyra bildas. Efter månader och ibland flera års lagring placeras buteljerna i lutande läge med flaskhalsen nedåt. Successivt ökas lutningen till 90° och jästfällningen som samlats i flaskhalsen fryses. Kapsylen lossas och den frysta jästfällningen avlägsnas, så kallad degorgering. Flaskan toppas upp med nytt vin samt en liten mängd socker, så kallad dosage, och försluts igen.



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 år 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

Vinunic

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

och små ekfat, medan de reservviner som används för att åstadkomma den perfekta blenden i den årgånglösa 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. Standarchampagnen 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!"