

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2016

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 58%, Chardonnay 42%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 7 g/l

Karaktär Intensiv, koncentrerad doft av citrus, vit persika, gula mirabelle plommon, rostade hasselnötter och mineral. Smaken är 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 mineralsalta och en lätt ton av ekfat.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 15 september och 1 oktober. Vinet har inte genomgått malolaktisk jäsning.

Lagring 31% av vinet har lagrats i ekfat.

Passar till Serveras vid ca 10°C som aperitif, till fisk- och skaldjursrätter, kaviar, lax- och löjrom eller rätter av ljust kött.

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.



Omdömen

Wine Advocate 97p

The 2016 Cristal is a taut, incisive rendition of this benchmark bottling, unwinding in the glass with youthfully reserved aromas of citrus oil, white flowers, wet stones and subtle hints of sweet, buttery pastry. Medium to full-bodied, chiseled and racy, it's almost as electric as the brilliant 2013, with serious concentration, a pure core of fruit, chalky structuring dry extract and a long, intensely mineral finish. Given its tightly wound profile, my advice is to forget it in the cellar for a few years and work on the more open, outgoing 2014 in the meantime. Drink Date: 2026 - 2055

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 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. 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!"