



## 2012 Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Weltklasse in Rosé seit dem ersten Jahrgang 1974!

### **Beschreibung:**

1974, einhundert Jahre nach der Gründung von Cristal, kreierte Jean-Claude Rouzaud die Cuvée Cristal Rosé durch die Auswahl alter Pinot Noir- Reben, die auf den besten Terroirs des Grand Cru d'Aÿ liegen. Die Trauben zeichnen sich durch eine exquisite Mineralität aus, welche sie aus dem einzigartigen Kalksteinbodens dieses Terroirs erhalten.

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Champagne

**Produzent:** Louis Roederer

**Bewertung(en):** Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 99/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20

**Ausbau:** 80 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 56% Pinot Noir, 44% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0400912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 99/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	56% Pinot Noir, 44% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	80 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren