The Liquor Store GmbH
Baumstrasse 45
5012 Schönenwerd
Schweiz

Telefon: 062 849 40 00
E-Mail: info@liquor-store.ch
Web: liquor-store.ch

Louis Roederer Cristal 2014 75 cl 12%

Louis Roederer | Frankreich | Champagne | 75 cl | 12% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

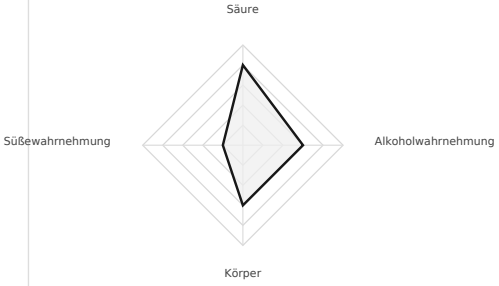
Produktprofil

Ein legendärer Jahrgangschampagner mit komplexem, fruchtigem Bukett, feiner Perlage und eleganter Struktur. Reife gelbe Früchte, kreidige Frische und ein langes Finish prägen diesen Cristal.

Servierempfehlung
Gut gekühlt bei 8–10 °C servieren.

Passt zu
Hervorragend zu feinen Meeresfrüchten, Kaviar oder edlem Fisch. Auch als exklusiver Aperitif geeignet.

Genussempfehlung
Ideal für besondere Anlässe oder als Geschenk für Kenner und Liebhaber hochwertiger Champagner.



Produkt entdecken
QR-Code scannen und vollständige Produktseite öffnen

EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	**Brillant**
Klarheit	**Brillant**
Farbintensität	**Mittel**
Perlage / Still	**Stark perlend**
Farbton	**Goldgelb**

Struktur

Säure	**Hoch**
Alkoholwahrnehmung	**Mittel**
Balance	**Harmonisch**
Körper	**Mittel**
Süßewahrnehmung	**Trocken**
Textur	**Samtig**

Stil und Charakter

Stil	**Frisch, Fruchtbetont, Mineralisch, Elegant, Komplex**

Aromatik

Frucht	**Grapefruit, Mandarine, Gelber Apfel**
Weitere Aromen	**Brioche**
Gewürze	**Ingwer, Anis, Kardamom**

Abgang

Charakter	**Frisch, Fruchtig, Mineralisch, Samtig**
Länge	**Lang**

Schaumwein

Dosage	**Herb**
Mousse	**Fein**
Perlage	**Sehr fein**
Herstellungsmethode	**Traditionelle Flaschengärung**

Vinifikation

Barrique	**Teilweiser Barrique-Ausbau**
Flaschengärung	**Traditionelle Flaschengärung**
Hefelager	**Hefelager in der Flasche**
Holzausbau	**Teilweise im Holz ausgebaut**
Bio / biologisch	**Biodynamischer Weinbau**

Servieren

Dekantieren	**Nicht dekantieren**
Glas	**Schaumweintulpe**
Serviertemperatur	**Kalt servieren**

Begleitung

Speisenbegleitung	**Meeresfrüchte, Fisch, Aperitif, Solo genießen**