

Louis Roederer Cristal 2015 75 cl 12%

Louis Roederer Frankreich Champagne 75 cl 12% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Legendäre Prestige-Cuvée aus 100 % Grand Cru-Lagen der Champagne. Feinste Perlage, komplexes Bukett mit Noten von Birne, Johannisbeere, weißer Schokolade und Haselnuss. Am Gaumen elegant, konzentriert und tief.

Servierempfehlung

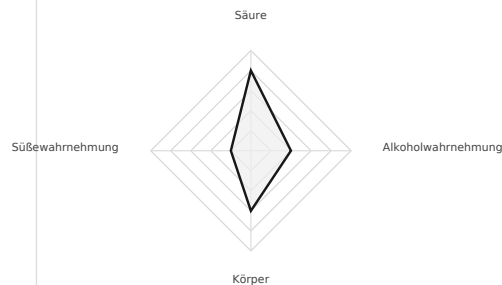
Gut gekühlt bei 8–10 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu feinen Meeresfrüchten, Austern, Kaviar oder edlen Vorspeisen.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe oder als exklusives Geschenk.



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
Depot / Sediment	Kein Sediment

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Leicht
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Textur	Seidig

Stil und Charakter

Stil	Elegant, Komplex, Frisch, Konzentriert, Filigran
------	---

Abgang

Charakter	Frisch, Mineralisch, Harmonisch, Elegant
Länge	Lang

Schaumwein

Dosage	Herb
Mousse	Fein
Perlage	Sehr fein
Herstellungsmethode	Traditionelle Flaschengärung

Vinifikation

Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung, Zweite Gärung in der Flasche, Flaschengärung mit Hefelager
Hefelager	Hefelager in der Flasche, Langes Hefelager, Autolysegeprägt
Naturwein	Kein Naturwein

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Champagnerglas
Serviertemperatur	Kalt servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Meeresfrüchte, Austern, Kalte Vorspeisen, Aperitif
-------------------	---

