



**ZWEIFEL**

1898



## **LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT**

AOC Champagne  
Louis Roederer  
2014

**N** Nettopreis

Die Umwälzungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts und insbesondere der erste Weltkrieg, der die Hälfte der Domaine Louis Roederer zerstörte, veranlassten Léon Olry Roederer zum Neuaufbau seines Weinbergs. Er beschloss Trauben einzukaufen, um den Fortbestand des Hauses in diesen Krisenzeiten zu sichern. Gleichzeitig schaffte er einen Wein aus mehreren Jahrgängen mit konstantem Geschmack, unabhängig vom Erntejahr - den heutigen Brut Premier.

---

### Herkunft

Frankreich, Champagne

---

### Traubensorten

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

---

### Vinifikation

5 Jahre reift er auf der Hefe.

---

### Degustationsnotizen

Aromen von frischen Mandeln und süssen Blüten, reifen Früchten und Weinbergspfirsich. Anklänge von weisser Schokolade mit einem Hauch Karamell sowie gerösteten Haselnüssen.

---

### Geniessen zu

Aperitifwein. Ideal zu salzigen Häppchen, Crostinis, Grissini mit Rohschinken umwickelt und zu Oliven.

---

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch