



Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Immer einer der besten Vintage-Champagner

Beschreibung:

Ziel diese Cuvée ist es den höchsten Ausdruck des Weinberges «La Montagne» einzufangen. Die Vintage- Cuvée besteht aus Pinot Noir und Chardonnay und reift durchschnittlich 4 Jahre auf der Hefe. Nach dem Degorgieren ruht der Champagner mindestens weitere 6 Monate, um seine Reife zu perfektionieren.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	68% Pinot Noir, 32% Chardonnay
Artikelnummer:	0409716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	68% Pinot Noir, 32% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.