



## Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Zählt jedes Jahr zu den besten Rosé-Champagnern

**Beschreibung:**

Der Rosé Champagner stammt aus 35 kleinen Parzellen, die warmen Böden des Weinbergs «La Rivière», sind mit Pinot Noir bepflanzt, und die kühleren Kalksteinböden, sind für die Chardonnay- Trauben bestimmt.

**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):** 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1817317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.