



## 2011 Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

### 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.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Champagne Louis Roederer
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
<b>Traubensorte(n):</b>	63% Pinot Noir, 37% Chardonnay
<b>Originalgebinde:</b>	6er Karton + Etui
<b>Artikelnummer:</b>	1817311075CE100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 63% Pinot Noir, 37% Chardonnay  
**Trinkreife:** Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren