



2013 Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Ohne Zweifel einer der absolut besten Vintage Rosés - ein hervorragender Speisebegleiter

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Louis Roederer
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 92+/100
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	67% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Artikelnummer:	1817313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 92+/100
Rebsorte(n):	67% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren