

2012 Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Weltklasse in Rosé seit dem ersten Jahrgang 1974!

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 99/100
Ausbau:	80 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	56% Pinot Noir, 44% Chardonnay
Artikelnummer:	0400912



Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 99/100
Rebsorte(n):	56% Pinot Noir, 44% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	80 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren