



2008 Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Extrem limitiert! Die Präzision von Cristal, die Intensität des Rosé

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, Riesengarnelen, 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, Wine Enthusiast 96/100

Ausbau: 104 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 56% Pinot Noir, 44% Chardonnay

Artikelnummer: 0400908

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, Wine Enthusiast 96/100
Rebsorte(n):	56% Pinot Noir, 44% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	104 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren