



2013 Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Immer einer der besten Vintage Champagne

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):	Score 19/20
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	0409713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren