



2013 Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Immer einer der besten Vintage Champagne

Beschreibung:

Ziel diese Cuvée ist es den höchsten Ausdruck des Weinberges «La Montagne» einzufangen. Die Vintage- Cuvée besteht aus Pinot Noir und Chardonnay und reift durchschnittlich 4 Jahre auf der Hefe. Nach dem Degorgieren ruht der Champagner mindestens weitere 6 Monate, um seine Reife zu perfektionieren.

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):	Parker 95/100, Score 19/20
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Artikelnummer:	0409713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren