2016 Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Zählt jedes Jahr zu den besten Rosé-Champagnern

Beschreibung:
Der Rosé Champagner stammt aus 35 kleinen Parzellen, die warmen Böden des Weinbergs «La Rivière», sind mit Pinot Noir bepflanzt, und die kühleren Kalksteinböden, sind für die Chardonnay- Trauben bestimmt.
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):	Decanter 94/100
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
Artikelnummer:	1817316

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 94/100
Rebsorte(n):	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch