2015 Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Immer einer der besten Vintage-Champagner

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):	Decanter 94/100, Score 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Artikelnummer:	0409715

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 Millésimé

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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