



2014 Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Weltklasse in Rosé seit dem ersten Jahrgang 1974

Beschreibung:

1974, einhundert Jahre nach der Gründung von Cristal, kreierte Jean-Claude Rouzaud die Cuvée Cristal Rosé durch die Auswahl alter Pinot Noir- Reben, die auf den besten Terroirs des Grand Cru d'Aÿ liegen. Die Trauben zeichnen sich durch eine exquisite Mineralität aus, welche sie aus dem einzigartigen Kalksteinbodens dieses Terroirs erhalten.

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 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnock 98/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Artikelnummer:	0400914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnock 98/100
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren