



Champagne Brut Premier

Louis Roederer

Ein eleganter und lebhafter Klassiker

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Duftet nach reifen Birnen und Karambole dahinter weisse Mandeln, Kamillenblüte, getrocknete Aprikosen und Safran, am Gaumen mit mittlerer Tiefe und fein zitroniger Frische, cremiges Mousse mit edler Salznote unterlegt, mineralischer Nachhall.

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:	Champagne Louis Roederer
Bewertung(en):	Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100
Herstellung:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	05507--075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Premier

Louis Roederer

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100
Traubensorte(en): 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Herstellung: in Barrique
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren