



## Champagne Brut

Collection 244

Die Visitenkarte Louis Roederers

**Beschreibung:**

Collection 244 stützt sich auf eine Multi-Jahrgangs-Assemblage, deren Traubengut aus dem Herzen der Champagne ausgewählt wurde.

**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:** Louis Roederer

**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 41% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier

**Artikelnummer:** 05507--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut

Collection 244

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	41% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren