



## 2009 Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Immer einer besten Vintage-Champagner

**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):**

**Alkoholgehalt:** 12.0 %

**Trinkreife:** Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.

**Rebsorte(n):** 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0409709

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren