



2009 Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Immer einer der besten Vintage-Champagner

Descrizione del vino:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine: Francia
Regione: Champagne
Produttore: Louis Roederer

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 12.0 %
Maturità: Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.

Varietà d'uva: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Numero di articolo: 0409709

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Maturità:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren