



2017 Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Zählt jedes Jahr zu den besten Rosé-Champagnern

Beschreibung:

Der Rosé Champagner stammt aus 35 kleinen Parzellen, die warmen Böden des Weinbergs «La Rivière», sind mit Pinot Noir bepflanzt, und die kühleren Kalksteinböden, sind für die Chardonnay- Trauben bestimmt.

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:	12.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1817317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n):
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren