



## 2016 Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage, Louis Roederer

Chardonnay-Rarität von Louis Roederer

**Beschreibung:**

Die Trauben für den Blanc de Blanc stammen aus einer einzigen Parzelle, die sich im Weinbaugebiet La Côte im Herzen der Côte de Blanc befindet. Der Blanc de Blanc Vintage reift durchschnittlich 5 Jahre auf der Hefe und ruht nach dem Degorgieren mindestens 6 Monate. Auf diese Weise kann er seine Reife perfektionieren.

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Louis Roederer
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1018816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Champagne Blanc de Blancs**

Brut vintage  
Louis Roederer

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren