



## 2016 Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Immer einer der besten Vintage-Champagner

### **Beschreibung:**

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.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Louis Roederer
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	68% Pinot Noir, 32% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0409716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 68% Pinot Noir, 32% Chardonnay  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren