

# LOUIS ROEDERER VINTAGE BRUT 2018 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

**Marke**  
Louis Roederer

**Herkunft Land**  
Frankreich

**Herkunft Region**  
Champagne

**Jahrgang**  
2018

**Alkoholgehalt**  
12.5 %

**Weinfarbe**  
Weiss

**Rebsorte**  
Chardonnay , Pinot Noir

Passt zu Apéro , Asiatische Küche , Fisch , Hartkäse , Meeresfrüchte

**Herstellungsprozess**  
Der Herstellungsprozess von Louis Roederer verbindet traditionelle Handwerkskunst mit modernen Techniken, um die hohe Qualität und die einzigartige Persönlichkeit seines Champagners zu gewährleisten. Jedes Traubenlese wird sorgfältig ausgewählt, gefolgt von einer einzigartigen Veredelung in Eichenfässern, die dem Wein Tiefe verleiht und die Aromen harmonisch entfaltet.

**Trinktemperatur**  
7 °C - 10 °C

**Trinkreife bis**  
2040

**Allergene**  
Enthält Sulfite

**Auszeichnungen**  
**Jancis Robinson , 18 Punkte**  
**Jeb Dunnuck , 94 Punkte**

**89.00**  
(inkl.  
MwSt.)

|                |              |
|----------------|--------------|
| <b>Gewicht</b> | <b>1.6kg</b> |
| <b>Länge</b>   | <b>86mm</b>  |
| <b>Breite</b>  | <b>87mm</b>  |
| <b>Höhe</b>    | <b>319mm</b> |