

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.)

Gewicht	1.6kg
Länge	86mm
Breite	87mm
Höhe	319mm