

# 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 vereint traditionelles Handwerk mit innovativen Methoden: Während 28 % der Weine in edlen Eichenfässern reifen und 20 % einer malolaktischen Gärung unterzogen werden, sorgt eine präzise Dosierung für unvergessliche Geschmackserlebnisse. So entsteht ein Champagner, der die Essenz der Champagne in jeder Flasche einfängt und Genuss für besondere Momente bietet.

### Temperatur

7 °C - 10 °C

### Trinkreife

2040

### Allergene

Enthält Sulfite

### Auszeichnungen

**Jancis Robinson , 18 Punkte**

**Jeb Dunnock , 94 Punkte**

**76.80**

(inkl. MwSt.)