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 Dunnuck , 94 Punkte

76.80

(inkl. MwSt.)