

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.)