

LOUIS ROEDERER ROSÉ MILLÉSIME BRUT 2016 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL

**75cl****Marke**

Louis Roederer

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Jahrgang

2016

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Rosé

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Noir

Passt zu Eintopf , Lamm,Wild,Rind

Herstellungsprozess

Louis Roederer hat für die Kelterung seiner Rosé-Champagner im Laufe der Jahre ein in der Champagne einzigartiges Verfahren entwickelt. Durch die sogenannte Infusion gelingt es nicht nur die Saftigkeit des Pinots in den Vordergrund zu rücken, sondern auch seine Frische beizubehalten. Keine malolaktische Gärung. 24 % in Eichenfässern gereift. Ausbau erfolgt über vier Jahre in der Flasche. Weitere sechsmonatige Lagerung nach dem degorgieren.

Temperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

Aktuell 79.90

(inkl. MwSt.)