



Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Ohne Zweifel einer der absolut besten Vintage Rosés

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay

Artikelnummer: 1817313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Parker 92+/100
Rebsorte(n):	67% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren