



2011 Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage, Louis Roederer

Edle Champagner-Rarität von Louis Roederer

Beschreibung:

Die Trauben für den Blanc de Blanc stammen aus einer einzigen Parzelle, die sich im Weinbaugebiet La Côte im Herzen der Côte de Blanc befindet. Der Blanc de Blanc Vintage reift durchschnittlich 5 Jahre auf der Hefe und ruht nach dem Degorgieren mindestens 6 Monate. Auf diese Weise kann er seine Reife perfektionieren.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Louis Roederer
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 93/100
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	1018811

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage
Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 93/100
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren