



2014 Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Louis Roederer
Bewertung(en):	
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Rebsorte(n):	63% Pinot Noir, 37% Chardonnay
Artikelnummer:	1817314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	63% Pinot Noir, 37% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren