



## 2012 Champagne Brut Cristal

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):**  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Rebsorte(n):** 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay  
**Artikelnummer:** 0380012

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Cristal

Louis Roederer

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren