



## 2012 Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

Reintönig und von nobler Klarheit – aus dem Top-Jahrgang 2012

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Louis Roederer
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Pinot Noir, 25% Meunier, 20% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1005712

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Champagne Brut Nature**

Louis Roederer & Philippe Starck

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Pinot Noir, 25% Meunier, 20% Chardonnay
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren