

LOUIS ROEDERER VINTAGE BRUT 2018 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Marke

Louis Roederer

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Jahrgang

2018

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Noir

Passt zu Apéro , Asiatische Küche , Fisch , Hartkäse , Meeresfrüchte

Herstellungsprozess

Der Herstellungsprozess von Louis Roederer verbindet traditionelle Handwerkskunst mit modernen Techniken, um die hohe Qualität und die einzigartige Persönlichkeit seines Champagners zu gewährleisten. Jedes Traubenlese wird sorgfältig ausgewählt, gefolgt von einer einzigartigen Veredelung in Eichenfässern, die dem Wein Tiefe verleiht und die Aromen harmonisch entfaltet.

Trinktemperatur

7 °C - 10 °C

Trinkreife bis

2040

Allergene

Enthält Sulfite

Auszeichnungen

Jancis Robinson , 18 Punkte

Jeb Dunnuck , 94 Punkte

89.00

(inkl. MwSt.)