

# LOUIS ROEDERER PHILIPPE STARCK BLANC BRUT NATURE 2015 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



**75cl**

**Marke**

Louis Roederer

**Herkunft Land**

Frankreich

**Herkunft Region**

Champagne

**Jahrgang**

2015

**Alkoholgehalt**

12.5 %

**Weinfarbe**

Weiss

**Rebsorte**

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

**Herstellungsprozess**

Alle Trauben der verschiedenen Parzellen für den Champagne Philippe Starck brut nature Blanc 2015 von Louis Roederer werden nach dem Mondkalender am selben Tag geerntet und gemeinsam in einem Anlauf gekeltert. Reifung durchschnittlich fünf Jahre auf der Hefe, nach dem Degorgieren weitere sechs Monate im Keller.

**Trinktemperatur**

8 °C - 10 °C

**Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

**Aktuell 88.00**

(inkl. MwSt.)