

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.)