

# 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 Dunnock , 94 Punkte**

**89.00**  
(inkl. MwSt.)