



Champagne Brut Premier

Champagne Louis Roederer, Reims

Eigenschaft	Schaumweine
Herkunft	Champagne
Traubensorte	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier
Vinifikation	Der Brut Premier vereint die in Eichenfässern gereiften Weine der drei Rebsorten, die aus ausgewählten Crus stammen. 3-jährige Reifung im Keller und mindestens eine 6-monatige Ruhezeit nach dem Dégorgement.
Farbe	Helles gelb mit einer lebendigen Perlage
Aroma	Einladende Noten nach reifen Birnen, Melone etwas Kamille und Brioche, begleitet von einem Hauch Grapefruit.
Charakter	Ausgewogen mit einem strukturierten Gerüst, frisch, reichhaltig und wenig. Komplett, komplex, modern und kraftvoll zugleich. Ein Klassiker.
Passt zu	Apéro, raffinierten Vorspeisen, leichten Gerichten u.v.m.
Ausschanktemperatur	6°-8°C
Lagerfähigkeit	Sofort genussbereit
Inhalt	300 cl
Verpackung	1er OHK