



Champagne Brut Blanc de Blancs

Champagne Louis Roederer, Reims

Eigenschaft	Schaumweine
Jahrgang	2013
Herkunft	Champagne
Traubensorte	100% Chardonnay
Vinifikation	Die Cuvée Blanc de Blancs Vintage reift durchschnittlich 5 Jahre mit Hefesatzlagerung und erhält nach dem Dégorgement ausserdem mindestens 6 Monate Ruhezeit, um ihre Reife zu vollenden.
Farbe	Mittleres gelb mit einer lebendigen Perlage
Aroma	Einladender Aromastraus nach frischen Haselnüssen, Honigtönen, Mandeln und weissen Blüten wie Akazie, Ginster und Geissblatt.
Charakter	Am Gaumen frisch, fein und brillant mit einer weichen Textur. Harmonisch mit einer feingliedrigen Säurestruktur und einer fast kroidigen Mineralität der Côte des Blancs. Anspielungen von Minze und Brioche begleiten das herrliche Finale.
Passt zu	Apéro-Rich, herzhaften Speisen, Fisch und Meeresfrüchten u.v.m.
Ausschanktemperatur	6°-8°C
Lagerfähigkeit	Sofort genussbereit, bis 10 Jahre+
Inhalt	75 cl
Verpackung	6er Karton / 1er Geschenckpackung