

DRINKS.

Louis Roederer Brut Blanc de Blancs Vintage 2016 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40903916
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne-Ardenne
Abfüller	Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims Cedex, France
Marke	Louis Roederer
Typ	Champagner
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Goldgelbe Farbe und feine Perlage im Glas. Im Bouquet Noten von getrockneten Früchten, Äpfeln, Weissdorn und Honig. Komplex am Gaumen, Aromen von getrocknetem Obst und Mandeln verbinden sich mit Röstaromen.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	100% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Schwein

Beschreibung

Louis Roederer ist eines der letzten grossen, unabhängigen und familiengeführten Champagner Unternehmen, es wird in der siebten Generation von Frédéric Rouzaud geleitet. Die Geschichte beginnt im Jahr 1833, als Louis Roederer das Champagnerhaus erbte. Louis verfolgte einen visionären Ansatz, er erwarb Mitte des 19. Jahrhunderts einige der grossen Cru Weinberge in der Champagne. Dies war für damalige Zeiten eine ungewöhnliche Methode, andere Winzereien kauften statt dessen die Trauben ein. Aber Louis fokussierte sich auf seine Weinberge, die Weiterentwicklung der Bodenqualität und stetige Verbesserung in der Bewirtschaftung. Denn ihm war bewusst, dass ein grossartiger Champagner von der Qualität des Bodens, der Leidenschaft des Winzers, der Tradition und von Innovation abhängt. Der Blanc de Blancs Vintage lagert durchschnittlich fünf Jahre auf der Hefe und mindestens weitere 6 Monate nach dem Degorgieren.