

# Champagne Brut Blanc de Blancs

## Champagne Louis Roederer, Reims



<b>Eigenschaft</b>	Schaumweine
<b>Herkunft</b>	Champagne
<b>Traubensorte</b>	100% Chardonnay
<b>Vinifikation</b>	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.
<b>Farbe</b>	Mittleres gelb mit einer lebendigen Perlage
<b>Aroma</b>	Einladender Aromastraus nach frischen Haselnüssen, Honigtönen, Mandeln und weissen Blüten wie Akazie, Ginster und Geissblatt.
<b>Charakter</b>	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.
<b>Passt zu</b>	Apéro-Rich, herzhaften Speisen, Fisch und Meeresfrüchten u.v.m.
<b>Ausschanktemperatur</b>	6°-8°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	Sofort genussbereit, bis 10 Jahre+
<b>Inhalt</b>	75 cl