

# Champagne Brut Premier

## Champagne Louis Roederer, Reims



<b>Eigenschaft</b>	Schaumweine
<b>Herkunft</b>	Champagne
<b>Traubensorte</b>	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier
<b>Vinifikation</b>	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.
<b>Farbe</b>	Helles gelb mit einer lebendigen Perlage
<b>Aroma</b>	Einladende Noten nach reifen Birnen, Melone etwas Kamille und Brioche, begleitet von einem Hauch Grapefruit.
<b>Charakter</b>	Ausgewogen mit einem strukturierten Gerüst, frisch, reichhaltig und weinig. Komplett, komplex, modern und kraftvoll zugleich. Ein Klassiker.
<b>Passt zu</b>	Apéro, raffinierten Vorspeisen, leichten Gerichten u.v.m.
<b>Ausschanktemperatur</b>	6°-8°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	Sofort genussbereit
<b>Inhalt</b>	37.5 cl