



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



LOUIS ROEDERER PREMIER BRUT LOUIS ROEDERER



Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



Frankreich / Champagne



150cl, 12% Vol.



40462600



AOC Champagne

Die Umwälzungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts und insbesondere der erste Weltkrieg, der die Hälfte der Domaine Louis Roederer zerstörte, veranlassten Léon Olry Roederer zum Neuaufbau seines Weinbergs. Er beschloss Trauben einzukaufen, um den Fortbestand des Hauses in diesen Krisenzeiten zu sichern. Gleichzeitig schaffte er einen Wein aus mehreren Jahrgängen mit konstantem Geschmack, unabhängig vom Erntejahr - den heutigen Brut Premier.

Degustationsnotizen

Apéro, Fisch, weissem Fleisch

Vinifikation

Klassische Flaschengärung. Reife während 3 Jahre mit Hefesatzlagerung und erhielt nach dem Dégorgement ausserdem mindestens 6 Monate Ruhezeit.

Charakter

Apfel, Weissdorn, Himbeer, Mandeln, geröstetes Brot

Terroir

Das Traubengut stammt aus 50 verschiedenen Crus der Champagne.
