

# Champagne Louis Roederer Collection Brut

Dieser Roederer Brut besticht durch seine ausgewogene Komposition und frische Eleganz. Ein Champagner, der perfekt zur Feier besonderer Momente passt.

## Vinifikation

Sorgfältige Assemblage und traditionelle Reifung auf der Hefe, um die Vielschichtigkeit und Balance zu intensivieren.

## Verkostungsnotizen

Aromen von Apfel, Zitrusfrüchten und feinen Mandelnoten. Am Gaumen frisch, lebendig und harmonisch mit einem langen, ausgewogenen Abgang.

## Speisenbegleitung

Hervorragend als Aperitif, zu Meeresfrüchten oder feinen Vorspeisen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

|                 |    |
|-----------------|----|
| Enthält Sulfite | Ja |
|-----------------|----|

## Sonstige Angaben

|               |                                                        |
|---------------|--------------------------------------------------------|
| Herkunft      | Frankreich                                             |
| Passt zu      | Meeresfrüchte, Apéritif, Vorspeisen, festliche Anlässe |
| Rebsorte      | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier                  |
| Verschlusstyp | Naturkorken                                            |
| Region        | Champagne                                              |
| Geschmack     | brut                                                   |
| Alkoholgehalt | 12.50% % Vol.                                          |

|                 |    |
|-----------------|----|
| Enthält Alkohol | Ja |
|-----------------|----|

## Inverkehrbringer

Champagne Louis Roederer  
21 Boulevard Lundy 51100 Reims Frankreich