

BRUT PREMIER

Louis Roederer

<i>Typ</i>	Schaumweine
<i>Produzent</i>	Louis Roederer
<i>Ausbau</i>	2. Gärung in der Flasche während 3 Jahren
<i>Ausschanktemperatur</i>	7 - 9° C
<i>Alkoholgehalt</i>	12 %
<i>Traubensorten</i>	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
<i>Awards</i>	Robert Parker 93 / 100 , Wine Spectator 92 / 100
<i>Grösse</i>	37.5cl

Degustationsnotizen

Die Frische, Feinheit und Fröhlichkeit des Brut Premier sind eine Einladung zum Feiern. Sein strukturiertes Gerüst, seine Reichhaltigkeit und Länge sind absolut weinig. Er ist komplett, komplex, modern und kraftvoll zugleich und bleibt doch stets ein großer Klassiker.

