



# Champagne Louis Roederer Blanc de Blanc 2016

Louis Roederer

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Champagne
<b>Produzent</b>	Louis Roederer Champagne
<b>Ausbau</b>	48 Monate Flaschengärung und 6 Monate nach Dégorgemet in der Flasche.
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Genussphase</b>	bis 19 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	8- 10° C
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay
<b>Artikel-Nr</b>	43310116

## Bemerkungen

Die Cuvée Blanc de Blancs Vintage wurde ausschließlich aus Chardonnay gekeltert. Ihr Ausbau fand im Schnitt 5 Jahre auf Hefe statt. Nach dem Degorgieren ruht sie mindestens 6 Monate, um an Reife zu gewinnen.

## Passt zu

Kleine Häppchen, kombiniert aus Baguette, Oliven-Aufstrich, Rote Beete Meerrettich, Cashewnusscreme, Käse z.B. (Ziegen) Gouda oder Walnuss Brie , geräuchertem Schinken, Oliven, Gemüse, Studentenfutter und Weintrauben, passen ebenfalls gut zu Champagner. Auch Cracker mit Frischkäse und Kaviar oder Lachsscheiben sind perfekt für Häppchen geeignet.

## Degustationsnotizen

Dieser Blanc de Blancs wird von der salinen Frische seiner Kalkböden getragen. Der Wein gibt sich schlank, aufrichtig und strahlend. Seine pudrige Textur schmeichelt dem Gaumen, seine Mineralität ist schön eingebunden. Ein regelrechter Triumphzug für den Chardonnay!