

## Produktdatenblatt

Eiseles Weinschmecker GmbH  
Benzweg 8  
D-64293 Darmstadt

Tel.: +49 (0) 61 51 60 40 456  
Fax: +49 (0) 61 51 95 86 675  
service@weinschmecker.de  
www.weinschmecker24.de



### Louis Roederer Brut Premier

Bester Champagner des Jahres 2006  
Intensiver, frucht- und hefebetonter Champagner, mit gewaltigem Körper und ewig langem Abgang.

**Produktart**

Champagner, brut

**Auslieferung binnen**

48 Stunden

**Flaschengröße/Inhalt**

0,75 l

**Mindestbestellmenge**

1 Flasche

**Hersteller**

Louis Roederer

**Ihr Preis**

44,90 € \* \*\*

### Produktbeschreibung

Der rote Pinot Noir verleiht diesem Champagner Körper, Stabilität und Struktur; der weiße Chardonnay Frische und Eleganz. Der Pinot Meunier, der immerhin 27 Prozent der Rebfläche der Champagne ausmacht, steht außen vor.

Alle Weinbergslagen sind als Premier-Cru eingestuft, daher auch der Name Brut Premier. Feinperlend, zartwürziger Duft von Pfirsichen, Äpfeln, etwas milde Grapefruit und frisches Brioche; elegant reife Fruchtfülle, lebendige Säure, schmeichelnde Struktur, stilvoll. Der dynamische Louis Roederer, der das 1776 gegründete Unternehmen seines Onkels erbte, hatte neben einer feinen Zunge auch eine gute Hand für das Geschäft und führte das Unternehmen auf Erfolgskurs. Grundlage für den Fortschritt war vor allem der Ankauf von Weinbergen, die zu den besten Lagen der Champagne zählen. Roederer verfügt heute über 180 Hektar, die beinahe 80 Prozent des Eigenbedarfs decken und eine sichere Garantie für die Qualität darstellen.

### Expertise

**Qualitätsstufe****Trinktemperatur**

6-10 Grad Celsius

**Haltbarkeit**

5 Jahre

**passt zu**

Aperitif, Dessert, Kalb

**Rebsorte**

66% Pinot Noir; 44%  
Chardonnay

**Anlässe****Alkoholgehalt**

12 Vol. %

**Geschmacksrichtung**

brut

**Restzucker**

12,50 g/l

**Säure**

6,00 g/l

\* Preis je l: 59,87 €

\*\* Sie erhalten auf diesen Artikel unseren Gebinderabatt