



# BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953

---

## Champagne LOUIS ROEDERER Collection 244

Ausgewogenheit zwischen Jugendlichkeit und Reife, Verführung und Charakter, Frische und Weinigkeit – der Brut Premier ist ein entfalteter und strukturierter, eleganter und energischer Assemblagewein mit einzigartigen Vibrationen. Strukturiertes Gerüst, absolut weinige Reichhaltigkeit und Länge. Er ist komplett, komplex, modern und kraftvoll zugleich und doch stets ein großer Klassiker.“



Frankreich



Champagne



Maison Louis Roederer



40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier



Der Brut Premier besteht aus ungefähr 40% Pinot noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier. Er vereint die in Eichenfässern gereiften Weine der drei Rebsorten der Champagne, die aus verschiedenen von Louis Roederer ausgewählten Crus stammen. Er reift 3 Jahre im Keller und mindestens 6 Monate nach dem Dégorgement.



75 cl



6er Karton

---

