



**ZWEIFEL**

1898



## CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT

AOC Champagne  
Louis Roederer

**N** Nettopreis

Die Umwälzungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts und insbesondere der erste Weltkrieg, der die Hälfte der Domaine Louis Roederer zerstörte, veranlassten Léon Olry Roederer zum Neuaufbau seines Weinbergs. Er beschloss Trauben einzukaufen, um den Fortbestand des Hauses in diesen Krisenzeiten zu sichern. Gleichzeitig schaffte er einen Wein aus mehreren Jahrgängen mit konstantem Geschmack, unabhängig vom Erntejahr - den heutigen Brut Premier.

---

### Herkunft

Das Traubengut stammt aus 50 verschiedenen Crus der Champagne.

---

### Traubensorten

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

---

### Vinifikation

Klassische Flaschengärung. Reife während 3 Jahre mit Hefesatzlagerung und erhielt nach dem Dégorgement ausserdem mindestens 6 Monate Ruhezeit.

---

### Degustationsnotizen

Apfel, Weissdorn, Himbeer, Mandeln, geröstetes Brot

---

### Geniessen zu

Apéro, Fisch, weissem Fleisch

---

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch