



Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs, Charles Heidsieck

120 Monate auf der Hefe gereift

Beschreibung:

Diese aussergewöhnliche Cuvée wurde nach ihren besonderen Reifebedingungen benannt. Vor mehr als 150 Jahren vom Gründer erworben, nehmen die tausendjährigen Kreidekeller des Hauses einen zentralen Platz bei der Entstehung dieser Cuvée ein.

Aromenprofil:

(st) Legendär. Mit dem Cuvee Blanc des Millenaires hat Charles Heidsieck die Liga der Premium-Champagner revolutioniert. Charaktervoll und verführerisch zugleich. Ein Must Have für echte Champagner-Liebhaber.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Charles Heidsieck

Ausbau: 10 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1067317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs
Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.