



## Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

Charles Heidsiecks legendäre Réserve

### **Beschreibung:**

Charles Heidsieck verbindet Tradition und kompromisslose Qualität zu einem einzigartigen, sehr charakterstarken Champagner. Der Brut Réserve beeindruckt mit seiner aussergewöhnlichen Tiefe, geprägt von 60% Reserveweinen – ein in der Champagne unerreichter Anteil. In den historischen Kellern von Reims reift er überdurchschnittlich lange, bis sich Eleganz, Vielschichtigkeit und seidige Finesse zu einem unvergesslichen Erlebnis verbinden.

### **Aromenprofil:**

Funkelndes Gelb mit feinstem Mousseux. Im Duft elegant und voluminös, am Gaumen herrliche, volle Frucht von Aprikose, Mango und Mirabelle, auch getrocknete Früchte und frisches Brioche. Die perfekt eingebundene Säure wirkt finessenreich und animierend frisch. Langer, intensiver Abgang.

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

### **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

**Ausbau:** imahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier

**Artikelnummer:** 03537--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Mundus Vini Gold/, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.