



Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Ein Rosé Millésimé von grosser Klasse

Beschreibung:

Der Rosé Millésimé wird aus einer präzisen Auswahl von elf Grands und Premiers Crus hergestellt und zeichnet sich durch seine Fülle und Eleganz aus, die ihn über viele Jahre hinweg reifen lassen. Der Rosé Millésimé ist eine Assemblage aus 62% Pinot Noir, davon 9% Rotwein, und 38% Chardonnay. Die Cuvée besticht durch ihre Kraft, Grosszügigkeit und Struktur, kombiniert mit Geschmeidigkeit und bemerkenswerter Frische.

Aromenprofil:

Leuchtendes Rosa mit rubinen Reflexen. Rote Beeren und Goldmelisse in der vielschichtigen Nase, auch Kirschen und Grenadine. Komplexer Gaumen mit wiederum viel Himbeeren, Walderdbeeren und feiner Pink-Grapefruit-Frische, extraktreich und verführerisch zugleich, nun auch etwas Pfirsich und reife Ananas, hat die Struktur eines Essbegleiters und die Finesse eines Terrassenweins.

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: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Pinot Noir, Chardonnay

Artikelnummer: 0356806

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.