



Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Mit goldenem Gleichgewicht

Beschreibung:

Dieser Jahrgangschampagner von Charles Heidsieck fängt das Wesen der Ernte 2018 perfekt ein: sonnig, doch von kühler Eleganz geprägt. Die Cuvée besteht zu gleichen Teilen aus Chardonnay und Pinot Noir, sorgfältig ausgewählt aus 10 Grand- und Premier-Cru-Lagen – darunter namhafte Terroirs wie Oger, Vertus, Ambonnay, Verzy und Aÿ. Fein komponiert, vereint dieser Vintage- Champagner Reife und Frische in vollendeter Harmonie und zeigt nach mehrjährigem Hefelager faszinierend viel Struktur, aromatische Tiefe und salzige Spannung.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit gleichmässiger Perlage. Brioche und Ananas in der betörenden Nase, auch Akazienhonig und Pfirsichblüten dahinter. Cremig-weicher Auftakt mit guter Fülle und gleichzeitig herrlich frisch wirkend, wieder viel gelbe Frucht, nun auch feine Mineralik an Anis und Grapefruit erinnernd, unvergessliches Trinkvergnügen und einzigartige Balance bis am Schluss.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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: 1067282

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

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