

Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs, Charles Heidsieck

120 Monate auf der Hefe gereift

Beschreibung:

Dieser aussergwöhnliche Champagner wurde nach seinen besonderen Reifebedingungen benannt. 120 Monate auf der Hefe gereift.

Degustationsnotiz:

(st) Legendär. Mit dem Cuvee Blanc des Millenaires hat Charles Heidsieck die Liga der Premium-Champagner revolutioniert. Charaktervoll und verfüherisch 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren **Herkunftsland:** Frankreich

Produzent: Charles Heidsieck
Ausbau: im Stahltank
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.0%
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1067307

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs Charles Heidsieck

Herkunft: Frankreich

Ratings: Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 96/100,

Parker 95+/100, Score 19.5/20

Rebsorte(n): 100% Chardonnay Trinkreife: letzt trinkreif Weinbau: Traditionell Ausbau: im Stahltank Alkoholgehalt: 12.0%

Servier: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren