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:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1067383

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs
Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch