



Champagne Blanc de Blancs

Charles Heidsieck

Pure Chardonnay-Eleganz von der Côte des Blancs

Beschreibung:

Charles Heidsieck war eines der ersten Champagnerhäuser, das den Mut hatte, die Finesse des Chardonnay in reiner Form zu zeigen. In dieser Tradition steht der Heidsieck Blanc de Blancs noch heute und vereint die besten Chardonnays der Côte des Blancs, ergänzt von ausgewählten Parzellen der Montagne de Reims und des Sézannais. Rund 25% Reserveweine sorgen für Tiefe und Komplexität. Nach mindestens 3 Jahren Reifung auf der Hefe zeigt er sich in zartem Gold, mit feiner Perlage und delikater Aromatik von weissen Blüten und Mandelbrioche.

Aromenprofil:

(st) Intensives Gelb. Vielschichtige Nase mit weissem Pfirsich, Aprikosen, gerösteten Haselnüssen und feiner Butters toastnote, Am Gaumen mit Finesse und Reichhaltigkeit zugleich, grossartige Balance zwischen honigartiger Frucht, tänzerischer Zitrusfrische und zartcrémiger Fülle, immer wieder neue Aromen zeigend, nun auch Nougat und Quittengelée, feine Vanillenote im edel ausklingenden Finale.

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
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	11351--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 95/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Tyson Stelzer 94/100, Score 19/20
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.