

Champagne Charlie

Charles Heidsieck

Ein Tribut an Eleganz und Geschichte



Beschreibung:

Champagne Charlie von Charles Heidsieck ist mehr als ein Champagner – er ist ein Tribut an Eleganz und Geschichte. Eine Hommage an Charles-Camille Heidsieck, den Visionär, der die Welt des Champagners revolutionierte. Diese Cuvée vereint das Beste aus Chardonnay und Pinot Noir und spiegelt die Raffinesse und Exklusivität der Marke wider. In stark limitierter Auflage und nur in aussergewöhnlichen Jahren abgefüllt, ist dieser Champagner perfekt für Kenner und Sammler. Ein Genuss, der auch die Zeit überdauert.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Geröstete Ananas, reife Grapefruit und weisse Schokolade in der komplexen Nase, feine Mineralik dahinter, auch Pfirsich, Mandarinenblüten und feinstes Gebäck. Seidig-weiche Textur im honigartigen Gaumen, faszinierendes Wechselspiel zwischen Frische, Fülle und Extrakt, perfekte Mousse, nun auch kandierte Agrumen und Quitte, begleitet von dezenter Passionsfrucht und Ananas.

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): Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 1165382

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Charlie

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
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.