



Champagne Blanc de Blancs Millésimé

Charles Heidsieck

Eine Hommage an die Zeit – aus der Schatzkammer von Charles Heidsieck

Beschreibung:

Dieser rein aus Chardonnay-Trauben vinifizierte Jahrgangschampagner stammt aus den besten Lagen der Côte des Blancs – einem Terroir, das für seine kreidigen Böden und die kalkige Mineralik seiner Weine berühmt ist. Das Jahr 1981 war durch moderate Bedingungen geprägt, was den Trauben eine aussergewöhnliche Balance zwischen Frucht und Säure verliehen hat. Heute ist der Jahrgang 1981 eine echte Rarität, die mit grossem Geschmack fasziniert. Dank der akribischen Vinifikation und der langen Entwicklungszeit in den kühlen Kreidekellern der Maison Charles Heidsieck zeigt dieser Blanc de Blancs, wie beeindruckend ein Jahrgangschampagner altern kann – es ist die Essenz einer längst vergangenen Epoche.

Degustationsnotiz:

(st) Aus der Schatzkammer des Weinguts. Während vieler Jahre im konstant kühlen Kreidekeller gereift. Absolute Rarität. Wir kriegen jeweils nur einige wenige Flaschen pro Jahrgang.

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:	9 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1168681

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Millésimé

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate 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.