2012 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Eine Freude für alle Sinne

Beschreibung:
Ein großartiger Sommer brachte eine perfekt späte Lese mit Trauben reich an Aromen und Zucker mit sich und machte diesen jahrgang zum Top-Jahrgang. Zeigt sein volles Potenzial – tolle Geschmeidigkeit, aromatisch intensiv und mit einer leicht salzigen Frische, welche durchaus charakteristisch für das Champagnerhaus Haus Charles Heidsieck ist.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Goldgelb mit gleichmässiger Perlage. Brioche und Ananas in der betörenden Nase, auch Akazienhonig und Pfirsichblüten dahinter. Cremig-weicher Auftakt mit guter Fülle und gleichzeitig herrlich frisch wirkend, wieder viel gelbe Frucht, nun auch feine Mineralik an Anis und Grapefruit erinnernd, unvergessliches Trinkvergnügen und einzigartige Balance bis am Schluss.
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
Region:	Champagne
Produzent:	Charles Heidsieck
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 95/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Artikelnummer:	1067212

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 95/100
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch