



2005 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Ein Rosé Millésimé von grosser Klasse

Beschreibung:

Der Rosé Millésimé reift 11 Jahre auf der Hefe in zweitausend Jahre alten Kreidekellern. Die Auswahl für den Rosé Millésimé besteht aus 15 sorgfältig ausgewählten Grands und Premiers Crus und ist eine Assemblage von Pinot Noir – davon 9% Rotwein- und Chardonnay.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rosa mit rubinen Reflexen. Rote Beeren und Goldmelisse in der vielschichtigen Nase, auch Kirschen und Grenadine. Komplexer Gaumen mit wiederum viel Himbeeren, Walderdbeeren und feiner Pink-Grapefruit-Frische, extraktreich und verführerisch zugleich, nun auch etwas Pfirsich und reife Ananas, hat die Struktur eines Essbegleiters und die Finesse eines Terrassenweins.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Charles Heidsieck
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0356805

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren