



## 2006 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Ein Rosé Millésimé von grosser Klasse

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Charles Heidsieck
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Artikelnummer:</b>	0356806

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren