



2017 Champagne Charlie

Charles Heidsieck

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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Charles Heidsieck
Bewertung(en):	Score 20/20, Wine Enthusiast 100/100
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	52% Chardonnay, 48% Pinot Noir
Artikelnummer:	1165317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Charlie

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 20/20, Wine Enthusiast 100/100
Rebsorte(n):	52% Chardonnay, 48% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren