



## 2012 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Rosé Millésimé – gehört zu den Besten

### Beschreibung:

Der Rosé Millésimé wird aus einer präzisen Auswahl von elf Grands und Premiers Crus hergestellt und zeichnet sich durch seine Fülle und Eleganz aus, die ihn über viele Jahre hinweg reifen lassen. Der Rosé Millésimé ist eine Assemblage aus 62 % Pinot Noir, davon 9 % Rotwein, und 38 % Chardonnay. Die Cuvée besticht durch ihre Kraft, Großzügigkeit und Struktur, gepaart mit Geschmeidigkeit und bemerkenswerter Frische.

### 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):

Wine Spectator 95/100, Decanter 94/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 94/100

### Ausbau:

100 Monate im Stahltank

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

12.0 %

### Trinkreife:

Jetzt trinkreif

### Rebsorte(n):

62% Pinot Noir, 38% Chardonnay

### Artikelnummer:

0356812

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 95/100, Decanter 94/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	100 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren