



## 1983 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

**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

<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>	1067283

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut 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