



2018 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Zeitlose Eleganz

Beschreibung:

Dieser Brut Millésimé ist ein faszinierendes Beispiel dafür, wie gut sich die Vintage-Champagner aus dem Hause Charles Heidsieck entwickeln können. Es ist ein Schaumwein von aussergewöhnlicher Komplexität und Finesse, der mit der Zeit immer nuancierter wird. Er präsentiert sich mit vielschichtiger Aromatik, die durch seine lange Reifung auf der Hefe perfekt unterstrichen wird. Ein wahres Meisterwerk, das grossen Reichtum im Geschmack, mit cremiger Textur, beeindruckender Säurestruktur und anhaltender Länge am Gaumen zu einem einzigartigem Genuss verbindet.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Charles Heidsieck
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Artikelnummer:	1067218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren