



Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

La riserva del leggendario Charles Heidsieck

Beschreibung:

Charles Heidsieck unisce tradizione e qualità senza compromessi per creare uno champagne unico dal carattere deciso. Il Brut Réserve colpisce per la sua straordinaria profondità, caratterizzata dal 60% di vini di riserva, una percentuale senza pari nella regione dello Champagne. Matura più a lungo della media nelle storiche cantine di Reims, fino a quando eleganza, complessità e finezza setosa si combinano per offrire un'esperienza indimenticabile.

Degustationsnotiz:

Giallo scintillante, spuma finissima. Complesso, elegante e potente al naso, rivela un magnifico fruttato al palato, con note opulente di albicocca, mango e prugna mirabelle, oltre a frutta secca e brioche fresca. L'acidità perfettamente integrata aggiunge finezza e freschezza.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier

Artikelnummer: 03537--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Mundus Vini Gold/, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.