



Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Eine Freude für alle Sinne

Descrizione:

Ein grossartiger Sommer brachte eine perfekt späte Lese mit Trauben reich an Aromen und Zucker mit sich und machte diesen Jahrgang zum Top-Jahrgang. Zeigt sein volles Potenzial – tolle Geschmeidigkeit, aromatisch intensiv und mit einer leicht salzigen Frische, welche durchaus charakteristisch für das Champagnerhaus Haus Charles Heidsieck ist.

Profilo aromatico:

Giallo oro brillante, bollicine omogenee. Brioche e ananas al naso, con note di miele d'acacia e fiori di pesco. Attacco cremoso con bella pienezza e splendida freschezza, la frutta gialla torna a caratterizzare il palato, su una bella mineralità, anice e pompelmo, un piacere indimenticabile, con un equilibrio eccezionale fino al finale.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Numero articolo: 1067212

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
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.