



Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Mit goldenem Gleichgewicht

Beschreibung:

Dieser Jahrgangschampagner von Charles Heidsieck fängt das Wesen der Ernte 2018 perfekt ein: sonnig, doch von kühler Eleganz geprägt. Die Cuvée besteht zu gleichen Teilen aus Chardonnay und Pinot Noir, sorgfältig ausgewählt aus 10 Grand- und Premier-Cru-Lagen – darunter namhafte Terroirs wie Oger, Vertus, Ambonnay, Verzy und Aÿ. Fein komponiert, vereint dieser Vintage- Champagner Reife und Frische in vollendeter Harmonie und zeigt nach mehrjährigem Hefelager faszinierend viel Struktur, aromatische Tiefe und salzige Spannung.

Degustationsnotiz:

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.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Artikelnummer: 1067218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 45% 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.