Champagne Brut

Piper-Heidsieck

Perfekte Harmonie auf höchster Ebene

Beschreibung:
Mittleres Goldgelb, fein geschnürte Perlen, zarter Duft nach Honig und Butter, Apfel und Aprikose im Glas, röstige Anklänge am Gaumen. Die Säure ist präsent und zeigt einen Touch von Limette, ist dabei aber zart und reif. Ein sehr ausgewogener Brut mit langem Nachhall.
Aromenprofil:
Helles Gelb mit schöner Perlage. Reifes Bouquet mit zarten Hefenoten. Im Gaumen ansprechend, mit gelben Früchten und würzigen Noten im Finale.
Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Artikelnummer:	01577--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Piper-Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch