Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

Unvergleichlich komplex: Heidsiecks legendäre Réserve

Beschreibung:
Charles Heidsieck verbindet Tradition und kompromisslose Qualität zu einem einzigartigen, sehr charakterstarken Champagner. Der Brut Réserve beeindruckt mit seiner außergewöhnlichen
Tiefe, geprägt von 60% Reserveweinen – ein in der Champagne unerreichter
Anteil. In den historischen Kellern von Reims reift er überdurchschnittlich
lange, bis sich Eleganz, Vielschichtigkeit und seidige Finesse zu einem unvergesslichen Erlebnis verbinden.

Aromenprofil:
Funkelndes Gelb mit feinstem Mousseux, im Duft komplex, elegant und voluminös, am Gaumen herrliche, volle Frucht von Aprikose, Mango und Mirabelle, auch getrocknete Früchte und frisches Brioche. Die perfekt eingebundene Säure wirkt finessenreich und animierend frisch.

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
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
Artikelnummer:	03537--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Mundus Vini Gold/, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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