



## Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Ein Rosé Millésimé von grosser Klasse

### Beschreibung:

Der Rosé Millésimé wird aus einer präzisen Auswahl von elf Grands und Premiers Crus hergestellt und zeichnet sich durch seine Fülle und Eleganz aus, die ihn über viele Jahre hinweg reifen lassen. Der Rosé Millésimé ist eine Assemblage aus 62 % Pinot Noir, davon 9 % Rotwein, und 38 % Chardonnay. Die Cuvée besticht durch ihre Kraft, Großzügigkeit und Struktur, kombiniert mit Geschmeidigkeit und bemerkenswerter Frische.

### Aromenprofil:

Leuchtendes Rosa mit rubinen Reflexen. Rote Beeren und Goldmelisse in der vielschichtigen Nase, auch

Ein ausdrucksstarker Gaumen, der Intensität und Geschmeidigkeit vereint. Lebhaftes, intensives Bouquet von roten Früchten (Walderdbeere, Himbeere, Kirsche). Ein leichter Hauch von Pfeffer, gepaart mit blumigen Nuancen.

### 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):** Pinot Noir, Chardonnay

**Artikelnummer:** 0356818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.