Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Kreide, Zeit und die Kunst der Assemblage

Beschreibung:
Tief in den legendären Crayères, den Kreidekellern unter der Stadt Reims ist diese Rosé Réserve mehr als 36 Monate auf der Hefe gereift – in jenem kühlen Labyrinth, das seit 1867 die Seele des Hauses prägt. Seine zarte Farbe und vibrierende Spannung verdankt dieser Champagner einer kleinen Partie Pinot Noir aus Les Riceys – einer kalkreichen Prestigelage an der Côte des Bar, berühmt für Tiefe und Charakter. Aromen von Walderdbeere, Blutorange und Brioche treffen auf kreidige Frische und feine Perlage – ein Rosé von zeitloser Eleganz.

Aromenprofil:
Leuchtendes Rosé. Süsse Himbeeren und Walderdbeeren in der verführerisch-fruchtigen Nase, auch Pfirsich und Goldmelisse, mit dezenter Hefegebäcknote unterlegt. Auch am Gaumen Beeren in unzähligen Nuancen und dezente Greandine-Süsse , perfekte Balance zwischen Eleganz, Frucht und Reife, geleeartiger Fluss und feine Mousse bis ins Finale.

Passt zu:
Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

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, 35% Chardonnay, 25% Meunier
Artikelnummer:	10671--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tyson Stelzer 95/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% 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