



Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs, Charles Heidsieck

Millésime-Magie: Zeit in Flaschenform

Beschreibung:

Millésime-Magie: Zeit in Flaschenform „Die Seele der Zeit, eingefangen in einer Flasche“ – so bezeichnet man das besondere Wesen des Blanc de Millénaires gerne bei Charles Heidsieck. Chardonnay-Trauben aus allen Grand-Cru-Gemeinden an der Côte des Blancs finden Eingang in diesen Ausnahméchampagner, der über ein Jahrzehnt in den konstant 11 °C kühlen Kreidekellern auf der Hefe reifte. Zitrus, Brioche, seidige Präzision und feine Mineralität formen einen Blanc de Blancs von aussergewöhnlicher Eleganz und großer Langlebigkeit.

Degustationsnotiz:

(st) Legendär. Mit dem Cuvee Blanc des Millénaires hat Charles Heidsieck die Liga der Premium-Champagner revolutioniert. Charaktervoll und verführerisch zugleich. Ein Must Have für echte Champagner-Liebhaber.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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
Produzent:	Charles Heidsieck
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1067307

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs
Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
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.