



Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs, Charles Heidsieck

Ein Must-have für alle, die Champagner lieben

Beschreibung:

Mit dieser Chardonnay-Cuvée hat Charles Heidsieck die Liga der Premium-Champagner revolutioniert.

Sie ist in den tausendjährigen Kreidekellern des Hauses gereift – während nicht weniger als 120 Monaten auf der Hefe. Diese besonderen Reifebedingungen waren ausschlaggebend für den Namen Blanc des Millénaires.

Degustationsnotiz:

(st) Legendär. Mit dem Cuvée 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:	1067314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs
Charles Heidsieck

Herkunft: Frankreich
Ratings: Wine Enthusiast 98/100, Decanter 97/100, International Wine and Spirit Competition 96/100, James Suckling 97/100, Matthew Jukes 19.5/20, Tyson Stelzer 97/100, 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.