



Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Perfekt als extravaganter Aperitif

Beschreibung:

Für seinen Rosé Réserve kombiniert Charles Heidsieck alle drei für die Champagnerherstellung zugelassenen Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die lange Lagerzeit von mehr als 36 Monaten lässt eine lebendig aufsteigende, feine Perlage entstehen. Ein Highlight als Auftakt des Festtagsmenüs, zu Geflügelgerichten oder zur Käseplatte.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Champagne |
| Produzent: | Charles Heidsieck |
| Bewertung(en): | James Suckling 92/100, Wine Spectator 92/100 |
| 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 |
| Bewertung(en): | James Suckling 92/100, Wine Spectator 92/100 |
| Rebsorte(n): | 40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |