2013 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Eine Freude für alle Sinne

Beschreibung:
Der Brut Millésimé wurde aus einer strengen Auswahl von 10 Grands und Premiers Crus der Côte de Blanc und der Montagne de Reims hergestellt. Der Jahrgang 2013 ist vollmundig und strukturiert, am Gaumen verführt er mit seiner Kraft, aromatischen Intensität und seiner salzigen Knackigkeit, welche durchaus charakteristisch für das Champagner Haus Charles Heidsieck sind.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Goldgelb mit gleichmässiger Perlage. Brioche und Ananas in der betörenden Nase, auch Akazienhonig und Pfirsichblüten dahinter. Cremig-weicher Auftakt mit guter Fülle und gleichzeitig herrlich frisch wirkend, wieder viel gelbe Frucht, nun auch feine Mineralik an Anis und Grapefruit erinnernd, unvergessliches Trinkvergnügen und einzigartige Balance bis am Schluss.
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):	Wine Enthusiast 96/100, Decanter 95/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	57% Pinot Noir, 43% Chardonnay
Artikelnummer:	1067213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 96/100, Decanter 95/100
Rebsorte(n):	57% Pinot Noir, 43% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de