



Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

Charles Heidsiecks legendäre Réserve

Beschreibung:

Der Brut Réserve zeigt sich besonders vielschichtig und finessenreich. Das Geheimnis liegt am Reserve-Wein-Anteil, der mit 60% von keinem einzigen Champagnerhaus übertroffen wird. Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist der ausgesprochen lange Ausbau im beeindruckenden Kellerlabyrinth von Reims.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit feinstem Mousseux, im Duft komplex, elegant und voluminös, am Gaumen herrliche, volle Frucht von Aprikose, Mango und Mirabelle, auch getrocknete Früchte und frisches Brioche. Die perfekt eingebundene Säure wirkt finessenreich und animierend frisch.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Charles Heidsieck
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Mundus Vini Gold, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
Artikelnummer:	03537--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Mundus Vini Gold, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren