



Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Perfekt als extravaganter Apéro

Beschreibung:

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

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, geléeartiger 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 93/100, Score 18.5/20, Tyson Stelzer 95/100, 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 93/100, Score 18.5/20, Tyson Stelzer 95/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren