



Champagne Blanc de Blancs Réserve

Charles Heidsieck

Must-have unter den Blancs de Blancs

Beschreibung:

Charles Heidsieck war eines der ersten Champagner Häuser, welches einen Blanc de Blanc Champagne lancierte. Der Blanc de Blancs ist das Ergebnis einer sehr selektiven Assemblage aus 100% Chardonnay von der Côte des Blancs. Für diese Cuvée wird nur der Saft der ersten Pressung verwendet und die Weine profitieren von einer langsamen und langen Reifung von 3 bis 4 Jahren, die weit über die Normen der Region hinausgeht.

Degustationsnotiz:

(st) Intensives Gelb. Vielschichtige Nase mit weissem Pfirsich, Aprikosen, gerösteten Haselnüssen und feiner Butterschmelznote, Am Gaumen mit Finesse und Reichhaltigkeit zugleich, grossartige Balance zwischen honigartiger Frucht, tänzerischer Zitrusfrische und zartcremiger Fülle, immer wieder neue Aromen zeigend, nun auch Nougat und Quittengelée, feine Vanillenote im edel ausklingenden 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):	Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Tyson Stelzer 94/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	11351--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Réserve

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Tyson Stelzer 94/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren