



1996 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

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):	Score 19/20
Ausbau:	288 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Artikelnummer:	1067296

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	288 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren