

Rosé Réserve Magnum

Art. Nr.: 30629

Hersteller: Champagne Charles Heidsieck, Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Gebiet (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Vinifizierung/Ausbau: 80% Grundweine des aktuellen Jahrgangs: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier & 1/3 Chardonnay 20% Reserve Weine: 50% Pinot Noir & 50% Chardonnay 50 verschiedene Crus - über 3 Jahre im Kreidekeller gereift - Dosage 11 g/l

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Säure: 4,5 g

Süße: Brut

Restzucker: 9,7 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 91

Falstaff: 95

James Suckling: 93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 199.10

Verkostnotiz

Pudriges Rosé, in der Nase frische Frucht nach Kirschen und roten Waldbeeren, Anklang von Orangenzesten, am Gaumen saftig und mineralisch, Noten von weißem Pfirsich, bleibt lange haften.