

Vintage Brut 2018

Art. Nr.: 3063318

Hersteller: Champagne Charles Heidsieck, Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Gebiet (Betriebssitz): Champagne

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2040

Vinifizierung/Ausbau: 10 verschiedene Cru Lagen. 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay. 6 Jahre auf der Hefe.

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Süße: Brut

Bewertung:

James Suckling: 96

Wine Spectator: 96

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 104.00

Verkostnotiz

Sattes Goldgelb, in der Nase reife Fruchtnoten und gedörnte Marille, Anklang von Haselnuss und Mandel, am Gaumen harmonisch mit ausgeprägter Mineralik und feinen Karamellnoten.