



## Blanc de Blancs ohne Etui AC

Charles Heidsieck

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Champagne
<b>Produzent</b>	Charles Heidsieck
<b>Ausschanktemperatur</b>	10-12°C
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay
<b>Ausbau</b>	Méthode Champenoise - 4 Jahre auf der Hefe
<b>Passt zu</b>	Apéro, Meeresfrüchte, pur, Weichkäse
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	95007275

### Bemerkungen

Die Wurzeln des Champagnerhauses Charles Heidsieck reichen zurück bis ins Jahr 1775 als der gebürtige Deutsche Florenz-Ludwig Heidsieck das Haus „Heidsieck und Söhne“ aus der Taufe hob. Später steigt Charles-Camille Heidsieck in das Unternehmen ein und gründet 1851 das Unternehmen Charles Heidsieck. Der eigentliche Gründer und Namensgeber ging in die Geschichte ein als schillernder Charakterkopf, visionärer Entrepreneur, Dandy und wahrer Gentleman. Die Weine von Charles Heidsieck sind bis heute bekannt für ihre Finesse und Komplexität bei gleichzeitig hohem Trinkvergnügen.

### Degustationsnotizen

Dieser Champagner erstrahlt in einem kristallfarbigen Gold. In der Nase sind typische Chardonnay Aromen herauszuschmecken, wie weisser Pfirsich, kandierte Zitrusfrüchte, Honig und frische Haselnüsse. Auch im Gaumen ist dieser Champagner äusserst frisch. Der Abgang ist harmonisch.

### Passt zu

Apéro, Fisch und Meeresfrüchte.