



## Brut Réserve Champagne AOC

Charles Heidsieck

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Champagne
<b>Produzent</b>	Charles Heidsieck
<b>Ausschanktemperatur</b>	8-10°
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
<b>Ausbau</b>	Méthode Champenoise - 60 Monate auf Hefe
<b>Passt zu</b>	Apéro, Fisch, Meeresfrüchte
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	95007274

### 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

Der Brut Réserve von Charles Heidsieck riecht einladend nach Brioche, Kaffee und Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich sehr harmonisch und elegant mit cremiger Struktur und fruchtigen Nuancen wie Aprikose sowie Mango. Langer Abgang mit Nuancen von Minze.

### Passt zu

Apéro, Hummer und Meeresfrüchten.