

CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT



Champagne Charles Heidsieck

Champagne, Frankreich

PREIS: 52,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
APRIKOSE ◀
GRUENE BIRNE ◀
MIRABELLE ◀
MANGO ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
HASELNUSS ◀
MARZIPAN ◀
BROTRINDE ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀



Stil

elegant & komplex
Chardonnay (40%)

Rebsorten

Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2016 (60%), 40%

Jahrgänge

Reservewein

Reserveweine

40% Reservewein, bis zu
20 Jahre alt

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

10 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2020

Typ

zum Aperitif, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
Essensbegleiter, für
Fortgeschrittene

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

8 bis 10°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Charles Heidsieck ist mit 1.5 Mio. Flaschen eines der kleineren Häuser in der Champagne. Ziel ist es in einigen Jahren 2 Mio. Flaschen zu erzeugen. Rund 75% der Champagner werden in über 75 Länder weltweit exportiert. Für die Champagner ist seit 2014 Cyril Brun als Chef de Cave verantwortlich. Unter ihm haben sich die Champagner des Hauses nochmals weiter entwickelt. Charles Heidsieck steht für einen eigenständigen Stil und sticht damit aus allen anderen Häusern heraus. "Reife" ist die Prämisse des Hauses. Die Champagner verfügen über einen sehr hohen Anteil an Reserveweinen, welche zudem auch noch weit überdurchschnittlich alt sind. Zudem lagern alle Champagner mindestens vier Jahre auf der Hefe. Damit entstehen äußerst komplexe, elegante und besonders harmonische Champagner. Auffallend ist die hohe Dosage aller Champagner, die bei 8 bis 10 Gramm pro Liter liegt. Was Puristen im ersten Blick abschreckt, stellt sich im Glas aber äußerst balanciert und eingebunden dar, so dass die Süße im Mund weitaus geringer erscheint.

Zur Geschichte: Als Charles-Camille Heidsieck im Jahr 1851 sein Champagnerhaus gründete, hatte er das klare Ziel schnell zu wachsen und zu den größten Häusern aufzuschließen. Schon im darauffolgenden Jahr legte er den ersten Meilenstein für seinen raschen Erfolg. Es gelang ihm, seinen Champagner in die USA zu exportieren. Bald folgte der Export nach Russland und daraufhin in weitere Länder. Weltweit war er in kürzester Zeit unter dem Namen "Champagne Charlie" bekannt und berühmt. Zu dieser Zeit produzierte der charismatische Geschäftsmann mit seinem Unternehmen 300.000 Flaschen und hat es tatsächlich geschafft

Champagne Brut Réserve von Charles Heidsieck ist die Visitenkarte des außergewöhnlichen Champagner Hauses. Dies bedeutet, dass es der wichtigste Champagner ist, für dessen Qualität teils die zum Teil auch die besten Grundweine genommen werden. So kann es sein, dass in dem ein oder anderen hervorragenden Jahr mit wenig Ertrag auf die Produktion eines Jahrgangschampagners zugunsten der Qualität von Brut Réserve verzichtet wird. Der Champagner besteht aus rund 60 einzelnen Weinen. Und 60% des Champagners stammen aus den jeweiligen aktuellen Jahrgängen. Bei diesen stellen Chardonnay, Pinot Noir und Meunier in etwa je ein Drittel. Die verbleibenden 40% Reserveweine stammen dann nur von Chardonnay und Pinot Noir. Man verzichtet dabei auf Meunier, da ihm eine geringere Reifefähigkeit zugesprochen wird. Und Reifepotential benötigen die Reserveweine, da sie zum Teil über Jahrzehnte auf ihren Einsatz warten. Das durchschnittliche Alter der Reserveweine liegt bei stattlichen 10 Jahren. Somit ergibt sich bei der Rebsortenverteilung insgesamt ein Bild von je 40% Chardonnay und Pinot Noir sowie 20% Meunier.

Brut Réserve ist beeindruckend komplex, reichhaltig, elegant und anhaltend. Die Dosage von 10 Gramm ist hoch. Doch sie ist sehr gut eingebunden und scheint deutlich geringer zu sein. Somit haben auch ausgesprochene Brut Nature Liebhaber an Brut Réserve ihre große Freude.