

CHAMPAGNE ROSÉ RÉSERVE BRUT



Champagne Charles Heidsieck

Champagne, Frankreich

PREIS: 69,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ROTE KIRSCH ◀
ROTE JOHANNISBEERE ◀
HIMBEERE ◀
BLAUE PFLAUME ◀
ERDBEERE ◀
GETOASTETES BROT ◀
KAFFEEBOHNE ◀
ZIMT ◀
SCHWARZER PFEFFER ◀



Stil

elegant & raffiniert
Chardonnay (40%)
Meunier (20%)

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2014 (80%)

Jahrgänge

Reserveweine

20%

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

11 Gramm / Liter

Degorgiert

2021

Typ

zum Aperitif, Rosé, für
Einsteiger,
Essensbegleiter, für
Fortgeschrittene

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°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 setzt 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 Rosé Reserve von Charles Heidsieck ist einer der beeindruckendsten Rosé Champagner überhaupt. Er ist umwerfend fruchtbeton und kraftvoll und dabei trotzdem ausgesprochen elegant. Der Champagner besteht aus rund 50 Einzelsweinen. Davon sind 80% aus den jeweiligen aktuellen Jahren und 15% Reserveweine (durchschnittlich 5 Jahre alt). Der Rotweinanteil beträgt 5%. Er kommt aus dem Ort Les Riceys an der Côte des Bar ganz im Süden der Champagne. Dort reifen aufgrund der südlicheren Lage und nach Südwesten ausgerichteter Hänge ganz besonders reife Pinot Noir Trauben. Die Rebsorten sind wie folgt verteilt: je rund 40% Chardonnay und Pinot Noir rund und 20% Meunier.