

CHARLES HEIDSIECK, CHAMPAGNE CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT



GESCHMACK

Süß	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

	TYPO
Aprikose	zum Aperitif
Gruene Birne	Ohne Jahrgang
Mirabelle	für Einsteiger
Mango	Essensbegleiter
Kandierte Früchte	für Fortgeschrittene
Haselnuss	viel Reduktion / Schwarzpulver
Marzipan	
Brotrinde	
Brioche	

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Schwarzpulver
zugänglich
herrlich gereift
leichte Süsse
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefe
durchgeführt

Biolog. Säureabbau

Edelstahltank

Lagerung

40% Reservewein, bis zu
20 Jahre alt

Reserveweine

36 Monate

Dauer Hefelager

10 Gramm / Liter

Dosage

2023

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Parker Wine Advocate

92/100

Eichelmann

3/5

James Suckling

94/100

Wine Enthusiast

93/100