

CHARLES HEIDSIECK, CHAMPAGNE CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT



GESCHMACK

Süße	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

Aprikose
Gruene Birne
Mirabelle
Mango
Kandierte Früchte
Haselnuss
Marzipan
Brotrinde
Brioche

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
viel Reduktion / Schwarzpulver

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

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
40% Reservewein, bis zu
20 Jahre alt
36 Monate
10 Gramm / Liter
2023

BEWERTUNG

einfach genießen	93/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	3/5
James Suckling	94/100
Wine Enthusiast	93/100