

CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT



Charles Heidsieck, Champagne

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

für Einsteiger
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
Jahgangschampagner

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
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

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

40% Reservewein, bis zu
20 Jahre alt

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

10 Gramm / Liter

Degorgiert

2023

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100

Eichelmann 3/5

James Suckling 94/100

Wine Enthusiast 93/100