CHARLES HEIDSIECK, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2012



GESCHMACK

Süße	gering	• • • • •	hoch
Säure	gering	• • • • •	hoch
Körper	schlank	• • • • •	voll
Reife	jugendlich	• • • • •	voll gereift
Intensität	verhalten	\bullet \bullet \bullet \bullet	ausgeprägt
Mineralität	gering	• • • • •	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	• • • • •	sehr viel Holz
Komplexität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Länge	kurz	\bullet \bullet \bullet \bullet	sehr lang

AROMEN

STIL

viel Brioche finessenreich

TYP

Jahrgangschampagner für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2029

Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas





WEINBAU

Chardonnay (40%) Rebsorten Pinot Noir /

Spätburgunder (60%)

2012 Jahrgänge

Haut Valeur

Environnementale Anbau

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe Lagerung Edelstahltank Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 84 Monate Dosage 8 Gramm / Liter Degorgiert 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	94/100
ichelmann	5/5
Decanter	94/100