CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2012

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

STIL

finessenreich

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2032
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%)
Jahrgänge	2012

WEINBEREITUNG

Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	84 Monate
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	2020

BEWERTUNG

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