

CHARLES HEIDSIECK, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2012



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
viel Brioche
finessenreich

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2029
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2012
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchtheffe

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

Eichelmann

5/5

Decanter

94/100