CHARLES HEIDSIECK, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE ROSÉ 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
Grapefruit
Rote Kirsche
Rote Johannisbeere
Himbeere
Blaue Pflaume
Erdbeere
Getoastetes Brot
Kaffeebohne
Zimt

STIL
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen

TYP
zum Aperitif
Rosé
für Einsteiger
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Meunier (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2014 (80%)
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	20% Reserveweine
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	11 Gramm / Liter
Degorgiert	2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	93/100
Decanter	97/100
Eichelmann	5/5
James Suckling	95/100