# CHARLES HEIDSIECK, CHAMPAGNE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT



## GESCHMACK

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

#### AROMEN

Grapefruit
Grüner Apfel
Weißer Pfirsich
Kandierte Früchte
Haselnuss
Brioche
Kreide
Feuerstein

#### STIL

viel Brioche energiegeladen leicht

## TYP

Blanc de Blancs für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030 8 bis 10°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Rebsorten Jahrgänge Anbau Chardonnay (100%) 2014 (80%)

naturnah

2023

# WEINBEREITUNG

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank 20% Reservewein 48 Monate 10 Gramm / Liter

Eichelmann 4/5 einfach geniessen 93/100 Parker Wine Advocate 90/100 Winespectator 92/100 Wine Enthusiast 94/100

