

CHARLES HEIDSIECK, CHAMPAGNE CHAMPAGNE ROSÉ RÉSERVE BRUT - HALBE FLASCHE



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
Schwarzer Pfeffer

TYP

zum Aperitif
Rosé
für Einsteiger
Essensbegleiter
Sondergröße - halbe Flasche

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchtheefe
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung Edeltank
Reserveweine 20%
Dauer Hefelager 36 Monate
Dosage 11 Gramm / Liter

BEWERTUNG

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