

CHARLES HEIDSIECK, CHAMPAGNE CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT – MAGNUM



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

Aprikose
Gruene Birne
Mirabelle
Mango
Weißdornblüte
Marzipan
Brotrinde
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
Essensbegleiter
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
herrlich gereift
leichte Süsse
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (20%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (40%)
2016 (60%), 40%
Reservewein
naturnah

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchtheefe

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

40% Reservewein, bis zu
20 Jahre alt

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

10 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2020

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100

Decanter 93/100

Jancis Robinson 16,5/20

Eichelmann 5/5