

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

Reinzuchthefe
durchgeführt
Edelstahltank

Biolog. Säureabbau

40% Reservewein, bis zu
20 Jahre alt

Lagerung

48 Monate

Reserveweine

10 Gramm / Liter

Dauer Hefelager

September 2020

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Parker Wine Advocate

92/100

Decanter

93/100

Jancis Robinson

16,5/20

Eichelmann

5/5