CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT - MAGNUM

Charles Heidsieck, Champagne

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
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2036
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%)
Jahrgänge	2016 (60%), 40% Reservewein

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
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