

CHARLES HEIDSIECK, CHAMPAGNE CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT



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
Kandierte Früchte
Haselnuss
Marzipan
Brotrinde
Brioche

STIL

viel Schwarzpulver
zugänglich
herrlich gereift
leichte Süsse
finessenreich

TYP

zum Aperitif

für Einsteiger
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
viel Schwarzpulver

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2016 (60%), 40%
Reservewein
naturnah

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
40% Reservewein, bis zu
20 Jahre alt
36 Monate
10 Gramm / Liter
2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	3/5
James Suckling	94/100
Wine Enthusiast	93/100