

# CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT



Charles Heidsieck, Champagne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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  
Jahgangschampagner

## 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

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

40% Reservewein, bis zu  
20 Jahre alt

### Dauer Hefelager

36 Monate

### Dosage

10 Gramm / Liter

### Degorgiert

2023

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100

**Parker Wine Advocate** 92/100

**Eichelmann** 3/5

**James Suckling** 94/100

**Wine Enthusiast** 93/100