

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2012



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

STIL

viel Brioche
finessenreich

TYP

Jahgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2029
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2012

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

84 Monate

Dosage

8 Gramm / Liter

Degorgiert

2021

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 94/100

Eichelmann 5/5

Decanter 94/100