

# CHAMPAGNE ROSÉ 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

Grapefruit  
Rote Kirsche  
Rote Johannisbeere  
Himbeere  
Blaue Pflaume  
Erdbeere  
Getoastetes Brot  
Kaffeebohne  
Zimt

## TYP

zum Aperitif  
Rosé  
für Einsteiger  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

herrlich gereift  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (40%)  
Meunier (20%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)  
2014 (80%)

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

20% Reserveweine

### Dauer Hefelager

36 Monate

### Dosage

11 Gramm / Liter

### Degorgiert

2023

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 95/100

**Parker Wine Advocate** 93/100

**Decanter** 97/100

**Eichelmann** 5/5

**James Suckling** 95/100