

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT



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

Grapefruit
Grüner Apfel
Weißer Pfirsich
Kandierte Früchte
Haselnuss
Brioche
Kreide
Feuerstein

STIL

viel Brioche
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
Meunier

Jahrgänge

2014 (80%)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

20% Reservewein

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

10 Gramm / Liter

Degorgiert

2023

BEWERTUNG

Eichelmann

4/5

einfach geniessen

93/100

Parker Wine Advocate

92/100

Winespectator

92/100

Wine Enthusiast

94/100