

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 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  
Grüner Apfel  
Weißer Pfirsich  
Kandierte Früchte  
Haselnuss  
Brioche  
Kreide  
Feuerstein

### STIL

viel Brioche  
energiegeladen  
leicht

### TYP

Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

### LAGERN & SERVIEREN

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



### WEINBAU

#### Rebsorten

Chardonnay (100%)

#### Jahrgänge

Meunier

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