

# CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT – MAGNUM



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  
Weißdornblüte  
Marzipan  
Brotrinde  
Brioche  
Getoastetes Brot

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
Essensbegleiter  
Sondergröße - Großformate

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

zugänglich  
herrlich gereift  
leichte Süsse  
finessenreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (40%)  
Meunier (20%)  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco (40%)  
2016 (60%), 40%  
Reservewein

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

40% Reservewein, bis zu  
20 Jahre alt

### Dauer Hefelager

48 Monate

### Dosage

10 Gramm / Liter

### Degorgiert

September 2020

## BEWERTUNG

<b>einfach geniessen</b>	93/100
<b>Parker Wine Advocate</b>	92/100
<b>Decanter</b>	93/100
<b>Jancis Robinson</b>	16,5/20
<b>Eichelmann</b>	5/5