

CHARLES HEIDSIECK ROSÉ VINTAGE 2012

Dieser Vintage Rosé erstrahlt in einem prächtigen Kupfergold. Der erster Eindruck seines kraftvollen Bouquets erinnert an reife Früchte mit toastig-rauchigen Akzenten und lässt seine Mineralität bereits spürbar werden. In einem beeindruckenden Zusammenspiel entfaltet sich ein Feuerwerk fruchtiger Aromen von Granatapfel, Schlehe, Quitte und frischen Mandeln, begleitet durch einen Hauch von Heidelbeeren. Am Gaumen präsentiert er sich offen und voller Frische mit Noten von Quitte, weißem Pfeffer und Weinbergspflirsichen. Seine ausgewogene Tanninstruktur ebnet den Weg zu einem edlen seidigen Abgang.

Der Rosé Millésime 2012 steht für Kraft, Großzügigkeit und Struktur, vereint mit der haustypischen Geschmeidigkeit und einer außergewöhnlichen Frische. Die präzise Auswahl von insgesamt 11 Premiers und Grands Crus verleiht ihm eine beeindruckende Fülle und Eleganz.

Der Jahrgang 2012 erinnert an die Jahre 1990 oder 1996. Nach einer Reihe klimatischer Herausforderungen wie Hagelstürme, sintflutartige Regenfälle der Ernte und Kälteeinbrüche während der Blütezeit, folgte ein überaus sonnenreicher August mit langsamer Traubenreife, der in eine späte Ernte überging. Die Trauben zeichnen sich durch ihre exzellente Qualität aus, reich an Zucker mit einem angenehmen Säuregehalt.

- CUVÉE:** 11 Crus (Premiers und Grands Crus: Ambonnay, Avenay, Ay, Chouilly, Cuis, Les Riceys, Ludes, Oger, Tauxières, Vertus, Verzy)
- AUSBAU:** 62 % Pinot Noir, 38 % Chardonnay; Rotweinanteil 9 % über 10 Jahre Hefelager in den hauseigenen Crayères
Dosage: 9g/L
- SERVIEREMPFEHLUNG:** Serviertemperatur: 8-10 °C
Lagerfähigkeit: ca. 10 Jahre.
Eine wunderbar harmonische Begleitung z.B. zu Peking-Ente, geräuchertem Schellfisch Carpaccio, Graved Lachs, Hase auf königliche Art, Livarot oder gereifter Mimolette Käse

