

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

Feinster Brut mit einer komplexen, eleganten und voluminösen Nase, die mit frisch gebackenem Brioche, getrockneten Früchten wie Mango, Aprikose und Mirabelle überzeugt. Cremiges und dennoch feinstes, klares Mousseux. Die Säure wirkt tänzelnd und appetitlich frisch. Der Brut Réserve besticht durch seine finessenreiche Eleganz und Vielschichtigkeit, die die Persönlichkeit eines der besten Brut-Champagne unterstreichen - hat er doch in zahlreichen Verkostungen schon so manch einen Vintage vom Siegertreppchen verwiesen. Ein toller erster Eindruck von der Qualität dieses einzigartigen Champagnerhauses.

“According to my taste buds, Charles Heidsieck has indeed succeeded in its mission to make the world’s best non-vintage Champagne” Essi Avellan, Finland’s first Master of Wine

CUVÉE:

Der ausdrucksstarke und einzigartige Stil des Brut Réserve lässt sich in einer einfachen Erfolgsformel zusammenfassen: **60|40|10**

60: Anzahl der verwendeten Crus bzw. prozentualer Anteil von Weinen des aktuellen Jahrgangs (je 1/3 Chardonnay, Pinot Noir & Meunier)

40: Anteil an Réserve Weinen (50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)

10: durchschnittliches Alter der Réserve Weine

AUSBAU:

mindestens 36 Monate Hefelager in den hauseigenen Crayères (Einlagerungs- und Dégorgierdatum werden auf dem Flaschenetikett ausgewiesen)

Dosage: 11 g/L

AUSZEICHNUNGEN:

Drinks Business Champagne Masters: Master Medaille

Wine Spectator: 93 Punkte

James Halliday: 96 Punkte

Decanter World Wine Awards: Goldmedaille

Fine Champagne Magazine Top 100: Platz 6

Wine Enthusiast: 92 Punkte + “editor choice”

VINUM: 17/20 Punkte

SERVIEREMPFEHLUNG:

Serviertemperatur: 8-10 °C; Lagerfähigkeit: ca. 7 Jahre
Apéro, Thunfischtatar mit Meeresalgensalat, Perlhuhnbrust mit Trauben, pochierter Lachs mit Sauce Piperade

