

CHARLES HEIDSIECK ROSÉ VINTAGE 2018

In einem eleganten Kupfertönen präsentiert sich dieser Champagner bereits im Glas mit einer außergewöhnlichen Ausstrahlung. Das Bouquet zeigt sich großzügig, von floraler wie fruchtiger Intensität geprägt. Zarte Blütennoten von Pfingstrose, Rose und Veilchen verweben sich mit einem feinen Hauch von weißem Moschus und verleihen der Nase eine fast schwebende Leichtigkeit.

Mit jedem Schwenken öffnet sich das Aromenspektrum weiter und entfaltet eine vielschichtige Fruchtigkeit: saftige Blaubeeren, reife Brombeeren und frische Himbeeren bilden gemeinsam mit der lebendigen Säure des Granatapfels ein intensives, zugleich raffiniertes Zusammenspiel. Belebt wird diese Fülle durch strahlende Zitrusnoten – Zitrone und Blutorange verleihen Frische und Energie, die den Gaumen in eine vibrierende Spannung versetzen.

2018 war geprägt von herausfordernden, letztlich lohnenden Bedingungen. Nach starken Regenfällen und stürmischem Frühling folgte ein heißer, trockener Sommer, in dem die Reben hervorragend gedeihen konnten. Die Trauben reiften rasch, waren gesund und in bestem Zustand. Dank hoher Erträge konnten die Kellermeister die Reserven nach dem schwierigen Jahr 2017 wieder auffüllen. Das Ergebnis sind Weine von großer Frische, intensiver Frucht und feiner Harmonie.

- CUVÉE:** 10 Crus (Premiers und Grands Crus: Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Aÿ, Ludes, Ambonnay, Tauxières, Avenay)
- AUSBAU:** 59 % Pinot Noir, 41 % Chardonnay; Rotweinanteil 9 %
5 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 Ossau-Iraty mit Schwarzkirschkonfitüre, Ziegenkäse auf Rucolasalat, Seesuppe mit Pfirsich, Ente à l'orange oder glasierte Entenbrust, Hirsch mit Preiselbeeren

