

CHARLES HEIDSIECK BRUT VINTAGE 2018

Voller Saftigkeit und Kraft entfaltet sich der Brut Vintage 2018 mit einem lebendigen Spiel von Quitte und gerösteter Ananas. Hinzu treten reife gelbe Früchte wie Pfirsich und Aprikose, die sich harmonisch mit der Süße von Brombeergelee verweben. Am Gaumen zeigen sich dunklere Noten von Kakao und geröstetem Kaffee, begleitet von einer feinen, sanften Bitterkeit mit Nuancen von Lakritz. Ein faszinierendes Zusammenspiel von Fülle, Raffinesse und aromatischer Tiefe.

Dieser Jahrgang spiegelt die Philosophie von Charles Heidsieck wider: Ausdrucksstärke und Vielschichtigkeit, verbunden mit Kraft und Finesse. Zugleich bewahrt er jene lebendige Frische und das große Reifepotenzial, die seit jeher das Markenzeichen des Hauses sind.

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:

6 Grand und Premier Crus
(Ambonnay, Tauxières, Vertus, Bouzy,
Verzy, Trigny)
55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

AUSBAU:

5 Jahre Hefelager in den hauseigenen
Crayères
Dosage: 8 g/l

SERVIEREMPFEHLUNG:

Serviertemperatur: 10-12 °C
Lagerfähigkeit: bis zu 10 Jahre
Passt perfekt zu Spaghetti Cacio e Pepe,
Suea Rong Hai (Crying Tiger Beef),
Makrelenhäppchen mit Tomaten,
Thymian und Rosmarin

