

# CHARLES HEIDSIECK BRUT VINTAGE 2012

Voll klassischer Eleganz präsentiert sich der Brut Millésimé 2012 in zartem Goldgelb mit feinsten Perlage, die filigran und anhaltend zugleich ist. Im Duft zeigen sich zunächst dezent getoastete und rauchige Noten mit einem Hauch von Lakritz und Erde, in zweiter Instanz dann eine schöne Frucht, dominiert von Aprikose, Blaubeere, Schlehe und frische Mandeln. Diese außergewöhnliche aromatische Komplexität verdeutlicht die Vorzüge des Jahrgangs 2012. Am Gaumen entfaltet sich der Wein exzellent, frisch und mineralisch mit Aromen von Quitte, Pfirsich und Vanille, die in ein kräftiges, knackiges Finish übergehen, eine wahre Freude für die Sinne.

Der Jahrgang 2012 gilt als besonders außergewöhnlich. Der Ernteerfolg grenzte nahezu an ein Wunder, weil der Beginn des Vegetationsjahres von klimatischen Extremen geprägt war. Erst ein wunderbarer Sommer brachte letztendlich eine segensreiche späte Lese mit Trauben reich an Aromen und Zucker.

Der Brut Millésimé 2012 umfasst zehn Grand und Premier Crus. Er zeigt bereits jetzt sein volles Potenzial – eine Cuvée von angenehmer Geschmeidigkeit, aromatischer Intensität und salziger Frische, die charakteristisch für das Haus Charles Heidsieck ist.

<b>CUVÉE:</b>	10 Grand und Premier Crus (Pinot Noir: Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Aÿ, Ludes, Ambonay, Tauxières, Avenay) 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>AUSBAU:</b>	Mehr als 7 Jahre Hefelager in den hauseigenen Crayères Dosage: 8 g/l
<b>SERVIEREMPFEHLUNG:</b>	Serviertemperatur: 10-12 °C Lagerfähigkeit: über 10 Jahre Passt perfekt zu geräucherten oder gerösteten Gerichten wie Aal und Scamorza oder geröstetem Huhn mit Chicoree-Sauce

