

CHARLES HEIDSIECK ROSÉ MILLÉSIME 2008

Dieser Jahrgang besticht durch seine ausgesprochene Frische, die eine überaus hohe Langlebigkeit mit sich bringt. Die Qualität zeigt sich schon jetzt, ganz nach dem Motto „Große Weine sind immer gut, der richtige Zeitpunkt sie zu öffnen ist aber die entscheidende Frage.“

Der Champagner in zartem Rosa zeigt zu Beginn Aromen von rosa Grapefruit, Blutorange und rotem Pfeffer mit einer gewissen Salzigkeit und Mineralität. Mit der Zeit entfaltet sich eine dezente Fruchtigkeit mit Noten von Morello-Kirsche, Lakritz und schwarzem Tee.

Die typische Lebendigkeit des Jahrgangs gepaart mit der Vollmundigkeit dieses Rosés ergeben eine faszinierende Kombination. Wunderbar abgerundet wird diese Cuvée durch ihren langen runden Abgang. Der Rosé Millésime vereint damit sowohl große Frische, geradlinige Struktur und zurückhaltende Kraft, die sich mit der Reife entfalten wird.

2008 war ein besonderer Jahrgang in der Champagne. Durch eine Kälteperiode während der Blütezeit waren die Reben und somit auch der Ertrag stark gefährdet. Pünktlich zur Lese gingen die Temperaturen wieder nach oben und so konnte sich eine ausgezeichnete Qualität im Weinberg entwickeln. Der Jahrgang 2008 verspricht Qualität und ein sehr langes Reifepotential.

CUVÉE: 11 Grands und Premier Crus
(Aÿ, Ludes, Ambonnay,
Tauxières, Avenay, Bouzy, Verzy
und Les Riceys für den
Spätburgunder
Oger, Cuis, Chouilly und Vertus
für den Chardonnay)

63% Pinot Noir, davon 9% als
Rotwein
37% Chardonnay;

AUSBAU: über 10 Jahre Hefelager in den
hauseigenen Crayères
Dosage: 7 g/L

SERVIEREMPFEHLUNG: Serviertemperatur: 8-10 °C;
Trinkfenster bis 2050
Eine wunderbar harmonische
Begleitung zu gegrillter Rotbarbe, Lachstartar mit Zitrone und frischen
Feigen oder simpel mit nicht allzu reifem Époisses. Mit ein bisschen
mehr Reifezeit wird dieser Champagner auch ein einzigartiger Partner
zu hellem Fleisch mit Rosmarin.

