

CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS

Der Blanc de Blancs präsentiert sich im Glas in einem hellen, klaren Goldton. Sein Bukett erinnert an weißen Pfirsich, kandierte Zitrusfrüchte und frische Haselnuss. Am Gaumen die Charles-typische markante Frische und Straffheit bei gleichzeitig seidiger Textur. Er brilliert mit einem komplexen, mineralischen und leicht salzigen Finale.

Als eines der ersten Champagnerhäuser überhaupt produzierte CHARLES HEIDSIECK bereits in den späten 40er Jahren des 20. Jahrhunderts erstmals eine Cuvée Blanc de Blancs (1949). Die Neuauflage 2018 der Cuvée Blanc de Blancs entspricht ganz dem „Charles style“ zeichnet sie sich doch auf charakteristische Weise durch ihre feine Textur, Komplexität, Seidigkeit und Rundheit aus. Die Flaschenform auch hier in Anlehnung an die Crayères.

"It is of course a lively wine. But with a very civilised degree of acidity. This is Charles' forte, the ability to deliver such a surprising play-off between the nose and the palate, smooth, long and eminently touchable. Such a silky almost creamy texture is unexpected from a Chardonnay." Cyril Brun, Chef de Caves

CUVÉE: 100% Chardonnay
(50% Côte des Blancs (Oger, Vertus), 25% Villers-Marmery/Montagne de Reims für Mineralität und 25% Montgeux für Generosität und Körper)
20% Réserve-Weine (durchschnittl. Alter 5 Jahre;) + 80%
Weine des aktuellen Jahrgangs

AUSBAU: mindestens 36 Monate Hefelager in den hauseigenen Crayères (Einlagerungs- und Dégorgierdatum werden auf dem Flaschenetikett ausgewiesen)
Dosage: 8 g/L

AUSZEICHNUNGEN: Wine Spectator: 92 Punkte
Falstaff: Platz 3 + 94 Punkte BdB NV
Decanter: 94 Punkte
Robert Parker: 92 Punkte
International Wine Challenge: Gewinner BdB NV

SERVIEREMPFEHLUNG: Serviertemperatur: 8-10 °C; Lagerfähigkeit: ca. 7 Jahre
hervorragend als Aperitif, Meeresfrüchte und Fisch (Austern, sanft geräucherter Fisch, gegrillter weißer Fisch, Seebaschcarpaccio, Langusten mit grünem Curry), Kalbs-Ceviche, gereifter Parmesan

