

CHARLES HEIDSIECK BRUT VINTAGE 2013

Voller Opulenz und Pureness präsentiert sich der Brut Millésimé 2013 in goldenem Kleid mit lebendigen grünen Akzenten. In der Nase zeigen sich zunächst intensive getoastete Noten zusammen mit reifen Früchten. Schwenkt man das Glas entwickelt sich ein weiches fruchtiges Bouquet von Aprikose und Weinbergpfirsich. Die außergewöhnlich konzentrierten Aromen erinnern an die ausgeprägte Sommersonne. Am Gaumen präsentiert sich dieser Jahrgang straff, bestimmt und mit der typischen cremigen Textur, die das Markenzeichen des Hauses ist. Eine frische Fruchtigkeit und Gewürznoten von Zimt, Lakritz und Pfeffer perfektionieren das Aromenspektrum.

Der Jahrgang 2013 wird hin und wieder mit den Jahrgängen 1995 und 2003 verglichen. Auf eine extreme Kälteperiode im Winter und Frühjahr folgte eine kurze Hitzewelle im Sommer für phenolisch reife Trauben. Herbstähnliche Wetterbedingungen am Ende der Wachstumsperiode führten zu einer späten Ernte, während derer dann der ersehnte Regen kam und die Trauben letztendlich mit intensiver Reife segnete.

Der Brut Millésime 2013 umfasst zehn Grands und Premier Crus. Eine kraftvolle und zugleich pure Cuvée von aromatischer Intensität, salziger Frische und angenehmer Geschmeidigkeit, die charakteristisch für das Haus Charles Heidsieck ist.

CUVÉE: 10 Grand und Premier Crus
(Pinot Noir: Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Aÿ, Ludes, Ambonnay, Tauxières, Avenay)
57% Pinot Noir, 43% Chardonnay

AUSBAU: 8 Jahre Hefelager in den hauseigenen
Crayères
Dosage: 9 g/l

SERVIEREMPFEHLUNG: Serviertemperatur: 10-12 °C
Lagerfähigkeit: bis zu 10 Jahre
Passt perfekt zu Garnelen-Tempura, Ossay-Iraty
Käse, korsischer Brocciu Käse, Katsu-Hühnchen mit
grünen Spargel und Balsamico-Essig.

