

CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE

Die Assemblage des Rosé Réserve ist inspiriert durch den Brut Réserve, die Flaggschiff Cuvée des Hauses. Er findet seine Vollendung in den burgundischen roten Weinen, die sein generöses, zugleich stringentes und delikates fruchtiges Mundgefühl betonen. Eingebettet in eine elegant cremige Textur beweist er seine Klasse nicht in Opulenz, sondern in raffinierter Harmonie mit unglaublicher Anmut und feinsten Perlage.

Er präsentiert sich in einer pudrig roséfarbenen Robe und leuchtenden Reflexen von Wildrose. Durch die weißen und roten Réserveweine zeigt sich die Nase subtil und komplex zugleich mit Noten von frischen und reifen roten Früchten und einem zarten Duft von Weinbergspfirsichen. Danach entfalten sich warme Noten von Lebkuchen und einem Hauch Zimt. Am Gaumen findet sich das angekündigte kraftvolle Mundgefühl, das von einem Potpourri aus Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren getragen wird, getoppt mit einem Touch samtiger Sahne.

CUVÉE: 40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Pinot Meunier
33% Réserve-Weine (durchschnittliches Alter 5 Jahre)
67% Weine des aktuellen Jahrgangs
Herkunft der Réserveweine: 50% Côtes des Blancs, 25% Villers-Marmery (Montagne de Reims) und 25% Montgeux (Aube)
Rotweinanteil 5% aus Les Riceys/Aube. Die Rotweinanteil aus dem Burgund gibt dieser Cuvée ihre Struktur und Komplexität.

AUSBAU: mindestens 36 Monate Hefelager in den hauseigenen Crayères
Vinifizierung Cru für Cru, Ausbau in Edelstahl tanks und 8% im Eichenholzfass, Dosage: 9 g/L
Lagerfähigkeit: ca. 8 Jahre

AUSZEICHNUNGEN: *Decanter World Wine Awards: Goldmedaille + 95 Punkte*
Wine Spectator: 92 Punkte
Vinum: 17/20 Punkte
Falstaff: Bester Rosé NV 2021
Robert M. Parker, Jr.'s The Wine Advocate: 93 Punkte

SERVIEREMPFEHLUNG: Serviertemperatur: 8-10 °C
Bresaola-Carpaccio, Bologna Mortadella, gegrillte Garnelen, mariniertes Rotbarbenfilet mit rosa Beeren, Lachs Sashimi, Burrata, Mimosette Käse

