

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

Feinster Brut mit einer komplexen, eleganten und voluminösen Nase, die mit frisch gebackenem Brioche, getrockneten Früchten wie Mango, Aprikose und Mirabelle überzeugt. Cremiges und dennoch feinstes, klares Mousseux. Die Säure wirkt tänzelnd und appetitlich frisch. Der Brut Réserve besticht durch seine finessenreiche Eleganz und Vielschichtigkeit, die die Persönlichkeit eines der besten Brut-Champagne unterstreichen - hat er doch in zahlreichen Verkostungen schon so manch einen Vintage vom Siegertreppchen verwiesen. Ein toller erster Eindruck von der Qualität dieses einzigartigen Champagnerhauses.

“According to my taste buds, Charles Heidsieck has indeed succeeded in its mission to make the world’s best non-vintage Champagne” Essi Avellan, berühmte Fachautorin und Master-of-Wine

CUVÉE:

Der ausdrucksstarke und einzigartige Stil des Brut Réserve lässt sich in einer einfachen Erfolgsformel zusammenfassen: 60|40|10
60: Anzahl der verwendeten Crus bzw. prozentualer Anteil von Weinen des aktuellen Jahrgangs (je 1/3 Chardonnay, Pinot Noir & Meunier)
40: Anteil an Réserve Weinen (50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)
10: durchschnittliches Alter der Réserve Weine

AUSBAU:

über 4 Jahre Hefelager in den hauseigenen Crayères (Einlagerungs- und Dégorgierdatum werden auf dem Flaschenetikett ausgewiesen)
Dosage: 11 g/L

AUSZEICHNUNGEN:

Drinks Business Champagne Masters: Master Medaille
Wine Spectator: 93 Punkte
James Halliday: 96 Punkte
Decanter World Wine Awards: Goldmedaille
Fine Champagne Magazine Top 100: Platz 6
Wine Enthusiast: 92 Punkte + “editor choice”
VINUM: 17/20 Punkte

SERVIEREMPFEHLUNG:

Serviertemperatur: 8-10 °C; Lagerfähigkeit: ca. 7 Jahre
Apéro, Thunfischtatar mit Meeressalatsalat, Perlhuhnbrust mit Trauben, pochierter Lachs mit Sauce Piperade

