

CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE

In der Nase sowie am Gaumen ein Strauß voller Frühlingsblüten mit Noten von Himbeere, Pflaume und einem Hauch Zimt. Die Frucht bleibt am Gaumen angenehm im Hintergrund. Der Abgang präsentiert sich weinig und von der Säure getragen. Er beweist seine Klasse nicht in Opulenz, sondern in raffinierter Harmonie mit unglaublicher Eleganz und feinsten Perlage.

„The greatest Non-Vintage Champagne Rosé“

Thomas Stevenson, renommierter Weinautor und einer der führenden Champagnerverkoster weltweit

CUVÉE: 50 Crus; 20% Réserve-Weine (durchschnittl. Alter 5 Jahre; 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)
+ 80% Weine des aktuellen Jahrgangs (je 1/3 Chardonnay, Pinot Noir & Meunier)
Rotweinanteil 5-6%

AUSBAU: über 3 Jahre Hefelager in den hauseigenen Crayères (Einlagerungs- und Dégorgierdatum werden auf dem Flaschenetikett ausgewiesen)
Dosage: 11 g/L

AUSZEICHNUNGEN: *Decanter World Wine Awards: Goldmedaille + 95 Punkte*
Wine Spectator: 93 Punkte
VINUM: 17/20 Punkte
Drinks Business Champagne Masters: Master Medaille
Robert M. Parker, Jr.'s The Wine Advocate: 93 Punkte
Fine Champagne Magazine Top 100: Platz 3

SERVIEREMPFEHLUNG: Serviertemperatur: 8-10 °C; Lagerfähigkeit: ca. 7 Jahre
Apéro, Entenpastete mit getoastetem Brioche dazu
Champagnergelee und Erdbeer-Himbeer-Coulis

