

CHARLES HEIDSIECK BRUT VINTAGE 2006

Ein wahrer Charmeur mit Anmut und großer aromatischer Finesse. Er besticht durch eine tiefgoldene Robe und ein vielfältiges Bukett, das von floralen Noten über Steinobst bis hin zu gerösteten Haselnüssen und Kokos reicht. Am Gaumen entfaltet er sich erstaunlich frisch, mineralisch und seidig in der Textur. Aromen von Nougat und Buttercreme sowie seine feine Perlage prägen das reichhaltige Mundgefühl. Ein langer, eindrucksvoller Nachhall vervollständigt seine großzügige Persönlichkeit und machen ihn zu einer wahrlichen Freude für die Sinne.

2006 = Ein Jahrgang mit außergewöhnlichem Potenzial – Dank häufiger Wechsel zwischen wärmeren, trockeneren Phasen und kälteren Perioden mit Regen waren die Trauben reich an Aromen und Zucker mit einem potenziellen Alkoholgehalt von ca. 10% vol. Im Zusammenspiel mit einem wohl balancierten Säuregehalt ergaben sich so die idealen Bedingungen für ein „Charles Vintage Year“.

CUVÉE:	10 Crus (Pinot Noir: Aÿ, Verzy, Tauxières, Rilly, Avenay, Louvois, Ambonnay; Chardonnay: Mesnil-sur-Oger, Oger, Vertus) 59% Pinot Noir, 41% Chardonnay
AUSBAU:	über 9 Jahre Hefelager in den hauseigenen Crayères Dosage: 10g/l
AUSZEICHNUNGEN:	<i>VINUM: 18/20 Punkte</i> <i>Eichelmann: 95 Punkte</i>
SERVIEREMPFEHLUNG:	Serviertemperatur: 10-12 °C; Lagerfähigkeit: über 10 Jahre Apéro, Kaviar, Thunfischcarpaccio, Saltimbocca vom Seeteufel, Strudel von der Jacobsmuschel

