



Brut Réserve

Art. Nr.: 30620

Hersteller: Champagne Charles Heidsieck, Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Gebiet (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Alkoholgehalt: 12,5 %

Vinifizierung/Ausbau: 60% Grundweine des aktuellen Jahrgangs: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier & 1/3 Chardonnay. 40% Reserve Weine: 50% Pinot Noir & 50% Chardonnay. 60 verschiedene Crus - über 4 Jahre im Kreidekeller gereift - Dosage 11 g/l

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Säure: 5,1 g

Süße: Brut

Restzucker: 10,6 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 92

Falstaff: 93

James Suckling: 94

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 59.50

Verkostnotiz

Helles Gelbgold, in der Nase feiner Duft nach Brioche und Marillen sowie Anklang von Mandeln, am Gaumen finessenreich mit dezenter Süße und angenehmer Mineralität, langer Abgang.