



## 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.