

## 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, Finland’s first Master of Wine

### CUVÉE:

Unverkennbar zeigt sich im Brut Réserve die typische Réservewein Stilistik dieses Boutique Champagnerhauses, die der Flaggschiff Cuvée Ausdrucksstärke und Komplexität verleiht. Bis zu 50% Réservewein Anteil an Réserve Weinen (50% Pinot Noir, 50% Chardonnay) 60 Crus an Weinen des aktuellen Jahrgangs (je 1/3 Chardonnay, Pinot Noir & Meunier) Durchschnittliches Alter der Réserveweine 10 Jahre

### AUSBAU:

mindestens 36 Monate Hefelager in den hauseigenen Crayères (Einlagerungs- und Dégorgierdatum werden auf dem Flaschenetikett ausgewiesen) Dosage: 10 g/L

### AUSZEICHNUNGEN:

Drinks Business Champagne Masters: Master Medaille  
Wine Spectator: 93 Punkte  
James Halliday: 96 Punkte  
Decanter: Goldmedaille + 93 Punkte  
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

