Charles Heidsieck Champagne Brut Réserve halve fles

Champagne - Frankrijk

Het legendarische huis Charles Heidsieck behoort zonder meer tot de Grote Namen der Champagne, maar de superieure kwaliteit van de wijn is lange tijd onopgemerkt gebleven bij het grote publiek. En dat terwijl deze Brut Reserve 'the best value Champagne on the market' is volgens Champagne-expert Tom Stevenson. De uitmuntende kwaliteit is met name te danken aan het feit dat Heidsieck werkt met een aandeel van maar liefst 40% reservewijnen. Deze komen van de mooiste percelen en uit de beste jaren, en rijpen zo'n 5 à 15 jaar op vat. Dit geeft de Champagne een opvallende diepte, rijkdom en complexiteit. Dit is dan ook een werkelijk sublieme Champagne, die weliswaar de eenvoudige naam Brut Réserve draagt, maar smaakt als een complexe (multi)vintage. Niet voor niets sleept deze schitterende wijn keer op keer weer een regen aan onderscheidingen in de wacht.



Proefnotitie

Een krachtige Champagne met een verfijnde geur van oranjebloesem, gedroogde perzik en brioche. Genereus, vol en verfrissend van smaak met een delicate mousse en milde textuur. De afdronk is elegant en aanhoudend.

Drinken bij

Uitstekend als feestelijk en luxe aperitief, of bijvoorbeeld te combineren met oesters. Puur genieten!

Houdbaarheid

Nu drinken en desgewenst te bewaren tot ten minste vijf jaar na datum dégorgement.

Druivenrassen

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Onderscheidingen

n.v.t.	Proefschrift Wijnconcours | Aquavinum 2026: Finalist kreeftwijn| Categorie vanaf €20,01| Toegankelijk en aangenaam
n.v.t.	Decanter World Wine Awards 2026 | Zilveren medaille | Smokey and elegant palate
n.v.t.	WineLife | december 2025 | Een hoop complexiteit

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl