

Charles Heidsiecks Brut Réserve - ett högst önskat champagneinslag till midsommar

Till de absolut mest säkra och bästa champagneköp du kan göra hör tvivelsutan Charles Heidsiecks Brut Réserve som oavsett basårgång konstant levererar på en nivå som få Champagneproducenter kan mäta sig med. Nu har en ny buteljering landat på Systembolaget och det är en som vi gärna korkar upp till midsommar för champagne är ju ändå, förlåt akvavit, midsommaraftons mest givna dryck!

Det är alltid lika spännande att prova den senaste buteljeringen av Brut Réserve från Charles Heidsieck och just nu är det basårgång 2017 som gäller, ett år som går till historien som ett av de snabbast skördade i regionen. Inte minst är 2017 en årgång som lär resultera i en hel del strålande chardonnay men även pinot noir har förutsättningarna. Som alltid med Charles Heidsiecks Brut Réserve så ingår en rejäl dos reservviner vilket förstärker vinets komplexitet och textur.



Livets Godas intryck av Charles Heidsieck Brut Réserve

Chefsvinmakaren Cyril Brun med sitt team har gjort ett mästertligt jobb med Brut Réserve och skämt bort

oss konsumenter med en nivå som slår många vintage champagne. I denna buteljering läggs större fokus på de blå druvorna, inte minst pinot noir, och det noteras rödbärga inslag med hallon i spetsen, blomaromatik, örtiga nyanser och en citrushintande touch i bakgrunden. Basvinet upplevs rikare än föregående buteljering och det ger oss en aning mer generös känsla i såväl doft som smak. Skolkrita, fransk nougat och rostat ljust bröd skänker spets och de dragen följer även med i den komplexa smaken där nötheten möter stenfruktiga nyanser, rödbärgig frukt och citrusmix. Moussen är krämig i sin textur, aldrig aggressiv utan smeksam och det finns ett kalkigt syrligt fäste som balanserar upp. Eftersmaken handlar om renhet och är behagligt kvardröjande; det är bara att applådera att huset kan å ut och in leverera på en så hög nivå som man gör.

93 p

Charles Heidsiecks Brut Réserve finns i drygt 90 Systembolagsbutiker och till övriga går den att beställa utan ytterligare kostnad. Champagnen har artikelnummer 77522 och flaskan (750 ml, 12%) kostar 489 kronor. För den som önskar finns även andra storlekar att tillgå, som magnum (1500 ml) och halvflaska (375 ml).

Till Charles Heidsieck HÄR >>>