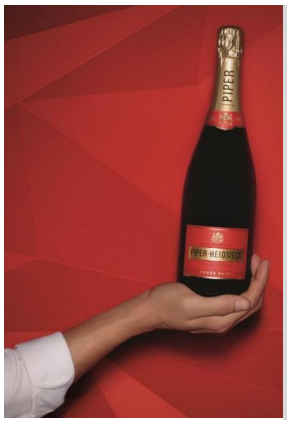
SEIT R&U 1831

REIDEMEISTER & ULRICHS

Domaines & Châteaux

Cuvée Brut

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Dosage:	10g/l
Anteil Reserveweine:	10-20%
Kurzbeschreibung:	feinperlig, klare goldene Farbe, fruchtiger Geschmack
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Geflügel sowie sommerlichen Gerichten
Verfügbare Formate:	0,20 Liter; 0,375 Liter, 0,75 Liter; 1,5 Liter; 3 Liter
Artikel-Nr.:	105084, 104757, 104758, 104760, 104761

Charakteristika

Der Brut ist lebendig, subtil und leicht und hinterlässt ein herrliches Gefühl von Samtheit, gekennzeichnet von der Reinheit frischer Pfirsiche und Äpfel und einem Hauch Zitrus. Ein harmonischer Mix aus heller, knackiger Pomelo, gelben Trauben und saftigen weißen Früchten kreiert ein Spektakel, das die wunderbar ausbalancierte Tiefe des Pinot Noir unterstreicht.

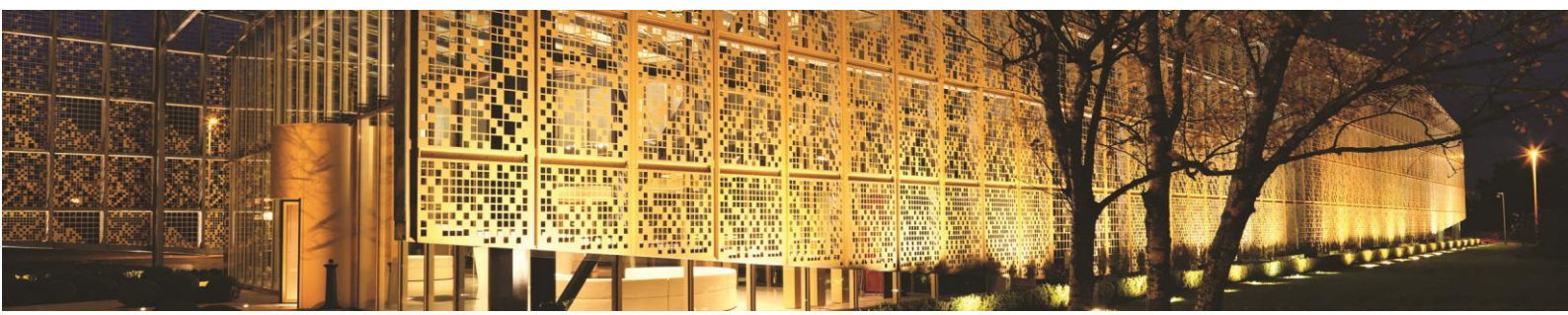
Klima/Terroir

In der Champagne herrscht ein Mix aus kontinentalem und maritimem Klima. Maritime Einflüsse sorgen für genügend Regenfälle und moderate Temperaturunterschiede zwischen den Jahreszeiten. Kontinentale Gegebenheiten bringen genügend Sonnenstunden. Die Böden der Champagne bestehen zum größten Teil aus Kalkgestein (Kreide, Mergel und Kalkstein).

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und getrennt nach Rebsorte und Herkunft ausgebaut. Die Cuvée aus 50-55% Pinot Noir, 30-35% Pinot Meunier und 15-20% Chardonnay wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens zwei Jahre auf der Hefe.

FONDÉ EN 1785 À REIMS, FRANCE
CHAMPAGNE
PIPER-HEIDSIECK

Das Weingut

Das immer noch in Familienhand gehaltene Unternehmen zählt zum erlesenen Kreis der Grandes Marques de Champagne und rangiert weltweit unter den größten Champagnermarken. Der Piper-Heidsieck Brut ist ein klassischer, vollmundiger Champagner. Die Mischung besteht mehrheitlich aus Pinots Noirs und enthält mehr als 100 crus aus der Champagne sowie Pinots Meuniers aus der Region Reims.