

Cuvée Sublime

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Geschmack:	halbtrocken
Dosage:	35g/l
Anteil Reserveweine:	bis zu 20%
Kurzbeschreibung:	süßliche Aromen, vollmundig, feine Struktur
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	Zu Meeresfrüchten und Kaviar oder als Dessertbegleiter
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	104765

Charakteristika

Im Laufe der Verkostung präsentiert die Cuvée Sublime ihren romantischen Charme und nimmt dich mit ihrem Duft nach Vanille, Rum, tropischen Früchten und gerösteter Ananas in ihren Bann. Durch ihren eleganten Auftritt ist die Cuvée Sublime die ideale Begleitung für jedes Festmahl. Sie verführt durch ihren intensiven Geschmack nach gekochten Früchten, von flambierter Ananas und Orange bis zu leicht karamellisierter Birne, und ihrem weichen Abgang.

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 36 Monate auf der Hefe.

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 Sublime ist ein klassischer, fruchtgeladener Champagner. Er besticht durch seine längere Reifezeit sowie die großzügige Dosage.

