

2008 Vintage Brut

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Dosage:	9,5g/l
Kurzbeschreibung:	kristallklarer Farbton, intensiv und betörend, elegante Struktur
Alkohol:	12,5 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 66

Charakteristika

Dieser Champagner führt auf eine subtile sensorische Reise, ohne mit den Jahren an Charakter zu verlieren. Zarte und exotische Noten spiegeln die Wärme verspielter Sonnenstrahlen wieder, verwoben mit dem Streicheln einer Seebrise, die am entfernten Strand entlangweht. Saftiger Pfirsich und Ringlotte verbinden sich mit den floralen Noten von Kirschen und Weißdornblüten und kreieren ein Gefühl von Leichtigkeit, Eleganz und Freiheit.

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 52% Chardonnay und 48% Pinot Noir wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens 72 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. Jede der Piper Heidsieck Vintage-Kreationen ist einzigartig. Diese Freiheit spiegelt den außergewöhnlichen und einzigartigen Charakter der Champagner wieder.

