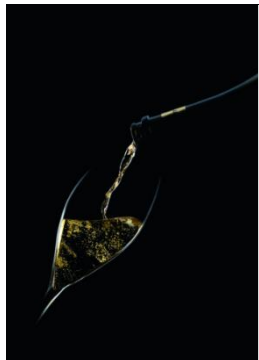


Rare Millésime 2002

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	außergewöhnliches Aromenspiel, ausgewogen
Alkohol:	12,5 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	Kaviar, Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Trüffelöl, in grünem Curry pochierte Entenstopfleber
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 67

Charakteristika

Seidiger Mokka flirtet mit einem exotischen Potpourri aus Pfefferminztee, Limette, Kumquat, Mango, Kiwi und kandiertem Ingwer. Diese Komplexität steht in wunderbarer Spannung mit dem ansonsten sehr geradlinigen Charakter und überaus seidigen Textur dieses Vintage Champagners. Im Finale führt eine allumfassende Würze und Frische zu einem besonders langanhaltenden Nachklang.

Klima/Terroir

Viel Sonnenschein und eine stabile Wetterlage führten zu idealen Erntebedingungen und perfekt gereiften Trauben. So konnte aus einem Bilderbuchsommer dieser intensive und prächtige Vintage Champagner entstehen.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und getrennt nach Rebsorte und Herkunft ausgebaut. Die Cuvée aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens 84 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. Um die berühmte Marie Antoinette zu beeindrucken, wurde im Jahre 1885 die erste Cuvée de Prestige aus dem Hause Piper-Heidsieck entwickelt: die Cuvée du Centenaire. Bis heute verteidigt der Rare den revolutionären Kampf gegen die zunehmende Trivialisierung von Vintage Champagner.

