

Riviera

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Geschmack:	fruchtig, lieblich
Dosage:	35g/l
Anteil Reserveweine:	10-20%
Kurzbeschreibung:	fruchtiges Aroma, geschaffen für den Genuss „on ice“
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	eisgekühlt
Servierempfehlung:	auf Eis
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	105082

Charakteristika

Der frische Geschmack von Birnen und gelben Pfirsichen weicht nach und nach den vollmundigen Kopfnoten von Geißblatt und Sternanis. Den Nachklang bestimmt das süße Aroma von knusprigem Karamell auf einer frischen Crème Brûlée. Dieses Geschmackserlebnis entfaltet sich am besten, wenn der Riviera auf Eis serviert wird. Die Luftblasen, kristallisiert durch das Eis, bieten eine süße Gewürznote und somit den perfekten Gegenpart zur Frische des Champagners.

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 2 Jahre auf der Hefe.

Das Weingut/Besonderheiten

Das immer noch in Familienhand gehaltene Unternehmen zählt zum erlesenen Kreis der Grandes Marques de Champagne und rangiert weltweit unter den größten Champagnermarken. Schon 2006 kreierte das Haus einen Champagner auf Eis, der an die südfranzösische Küste erinnern sollte. Damals ein Vorreiter seiner Zeit, zollt Piper-Heidsieck diesem Erbe nun mit der Riviera-Edition Respekt und feiert eine „art de vivre“ inspiriert von der Atmosphäre eines Sommers an der Riviera.

