

Rare Rosé Millésime 2008

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Elegant, mit besonders feiner Perlage
Alkohol:	12,5 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	Garnelenrisotto, rotes Fleisch (z.B. Black Angus), Lammkotelett, gegrillte Rotbarbe, Büffelmozzarella
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	105086; 105087

Charakteristika

Die kupfernen, fast schon blauleuchtenden Reflexe erinnern an roséfarbenen Quarz. Elegant wie die Blätter einer Edelrose, unterstrichen von einer besonders feinen Perlage. Die ersten Aromen im Glas erinnern an einen Strauß duftender Frühlingsblumen und gehen rasch über in komplexere Nuancen von Mandarine, Lychee und Zitronenverbene. Ein kraftvoll eleganter Vintage mit großem Reifepotenzial. Man spürt die samtige Textur und schmeckt eine elegante Mineralität, die typisch ist für jeden Rare Vintage Champagner.

Klima/Terroir

Dem milden Winter 2008 folgten ein kurzer Frühling und ein vergleichsweise kühler Sommer. In den letzten Wochen vor der Ernte schien jedoch durchweg die Sonne, der Regen hörte auf und so konnten nach einem eher suboptimalen Start ins Jahr die Trauben am Ende doch noch in einem perfekten Reifezustand geerntet werden.

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 11 Jahre 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.

