

## Cuvée Brut

### PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinperlig, klare goldene Farbe, fruchtiger Geschmack
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Geflügel sowie sommerlichen Gerichten
Verfügbare Formate:	0,375 Liter; 0,75 Liter; 1,5 Liter; 3 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 57; 10 47 58; 10 47 60; 10 47 61

#### Charakteristika

Ein hellgoldener Champagner-Farbtou par excellence. Fruchttige Noten von Birnen, reifen Äpfeln sowie Noten von Sternfrüchten und Brioche. Eine saftige und fleischige Struktur. Dem Finale verleihen Aromen von Sternanis eine außergewöhnliche Dynamik.

#### 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, 20-25% Pinot Meunier und 15-20% Chardonnay wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens zwei 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. Maßgeblich zu diesem Erfolg hat auch der Kellermeister Régis Camus beigetragen. 2013 wurde er bereits zum achten Mal auf der International Wine Challenge in London zum „Sparkling Wine Maker of the Year“ gekürt. Eine Leistung, die in der Weinwelt ihresgleichen sucht.

