

Essentiel Cuvée Brut

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	klare goldene Farbe, feine Perlage, aromatisch
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Geflügel sowie sommerlichen Gerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 62

Charakteristik

Ein lebendiger Champagner mit Aromen von Zitrusfrüchten, Birnen und reifen Äpfeln, die von feinen Broiche-Noten ergänzt werden. Aromatisch, vollmundig mit einer feinen Struktur. Ausfüllende und langanhaltender Frucht.

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 55-60% Pinot Noir, 25-30% Pinot Meunier und 10-15% Chardonnay wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens 36 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. 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.

