

Cuvée Sublime

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Geschmack:	halbtrocken
Kurzbeschreibung:	süßliche Aromen, vollmundig, feine Struktur
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	Zu Meeresfrüchten und Kaviar oder als Dessertbegleiter
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 65

Charakteristik

Antikbronzener Farbton; eine feine und sanfte Perlage sowie warme Noten von Karamell, Vanille, gebackener Ananas und Brioche. Ein ausgewogener Champagner mit einer guten Struktur und einem außergewöhnlichen Schmelz.

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.

