

2008 Vintage Brut

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Schaumwein |
| Rebsorte: | Pinot Noir, Chardonnay |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | strahlende, tief – goldene Farbe, vollmundig, elegante Struktur |
| Alkohol: | 12,00 % vol. |
| Serviertemperatur: | 8 - 10 °C |
| Servierempfehlung: | perfekt zu Schalentiergerichten, Gambas und Hummer |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 47 66 |

Charakteristik

Ein strahlend goldener Farbton mit delikatem Prickeln feiner Bläschen. In der Nase ein lebendiges und präzises Bukett mit blumigen Aromen von Weißdorn, Kirschbaumb Blüten und Aprikosen. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und frisch mit Aromen von Clementine. Das Finish ist sehr angenehm mit leicht würzigen Noten.

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% Pinot Noir und 45% Chardonnay wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend lagert er mindestens 84 Monate im Keller, um die perfekte Balance und die anspruchsvollen Aromen des Weines zu garantieren.

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.

