

Rare Millésime 2002

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	außergewöhnliches Aromenspiel, ausgewogen
Alkohol:	12,5 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	zu Trüffel-Gerichten, geschmortem Kalb oder Edelfische
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 67

Charakteristika

Ein zitronengelbes, kristallklares Gold harmoniert mit einem feinen Perlenspiel. Die besondere Frucht äußert sich in exotischen Früchten, wie Mango und Kiwi sowie getrockneten Feigen. Im Bouquet der Prestige-Cuvée finden sich in weißem Pfeffer, Tee und Kakao wieder. Ein tiefer und zugleich präziser Wein; körperreich durch subtile Nuancen an Limette, Kumquat und kandiertem Ingwer.

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 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens 84 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.

