

Rare Rosé Millésime 2007

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	goldenes Rosa mit kupferfarbenem Glitzern
Alkohol:	12 % vol.
Restzucker:	11,1g/l
Gesamtsäure:	6,3g/l
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	Gambas, kandierte Aubergine, gerösteter Hummer
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 64

Charakteristik

Optisch erinnert dieser Vintage an ein mit schimmernden Gold- und Kupferpartikeln bemaltes Rosenblatt - die Lieblingsfarben der orientalischen Künstler des 19. Jahrhunderts. Die Perlage ist gleichmäßig und überaus elegant. Leicht beschwingte, fast frühlingshafte Noten von Chlorophyll, Mandarine und orientalischen Gewürzen gehen mit der Zeit über in einen Duft, der an knackige Napoleonkirschen und reife Walderdbeeren erinnert. Zum Schluss überrascht eine zarte und sehr elegante Rauchnote.

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

Im Rare Rosé Millésime 2007 vereinen sich 56% des erfrischend eleganten Chardonnay von der Montagne de Reims mit 44% kraftgeladenem Pinot Noir, bevor er für mehr als acht Jahre zum Reifen in die Kreidekeller der Champagne kam.

Das Weingut

Wie kein anderes Haus in der Champagne verbindet PIPER-HEIDSIECK traditionelle Werte mit Innovation. Als einer der wenigen Champagner-Produzenten verfügt das 1785 gegründete Haus über eigene Kreidekeller, in denen die hochwertigen Schaumweine reifen können, und unterhält gleichzeitig einen hochmodernen Firmensitz vor den Toren von Reims.

