

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:	zu edlem Fisch, Hummer und Krustentieren
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 64

Charakteristik

Das goldene Rosa mit kupferfarbenem Glitzern fällt ins Auge. Die Nase beginnt mit Noten von Litschi und dem Duft von exotischen Kräutern, dann treten Kirschen und Walderdbeeren hervor. Der Geschmack von roten Früchten erblüht im Mund, geht über in Noten von Granatapfel, Vanille und Passionsfrucht und am Ende überrascht eine Prise Paprika.

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

Die Cuvée aus 56 Prozent Chardonnay-Trauben und 44 Prozent Pinot Noir ist ein Blend aus insgesamt 17 Weinen und wurde traditionell nach der Méthode champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reifte sie mindestens acht Jahre auf der Hefe.

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. Kellermeister Régis Camus, der schon seit 1994 für PIPER-HEIDSIECK tätig ist, wurde 2013 bereits zum achten Mal – davon sieben Mal in Folge – als „Sparkling Winemaker of the Year“ von der International Wine Challenge (IWC) in London ausgezeichnet.

