

## Vintage 2014

### PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Dosage:	8g/l
Kurzbeschreibung:	FrISChe Aromen gepaart mit den fruchtigen Nuancen des Pinot Noir
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif zu Krustentieren wie gegrillten Gambas oder gebratenem Hummer
Verfügbare Formate:	0,75 Liter

#### Charakteristika

Die frischen Zitrusnoten nach Limette oder Mandarinenblättern erinnern an Sommer an der Mittelmeerküste. Diese sonnigen Akzente werden durch warme, rauchige Aromen noch verstärkt. Ein Hauch von Mandel und Granatapfel wird gepaart mit der Konsistenz von rauchigem Tee oder frisch geerntetem Honig sowie dem Saft von reifen Schwarzkirschen und Blaubeeren.

#### 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. Im Laufe der langen Reifezeit von mind. 60 Monaten gewinnt der Champagner an Charakter, ohne dabei seine Jugendlichkeit einzubüßen.

#### Das Weingut/Besonderheiten

Das immer noch in Familienhand gehaltene Unternehmen zählt zum erlesenen Kreis der Grandes Marques de Champagne und rangiert weltweit unter den größten Champagnermarken. Jede der Piper Heidsieck Vintage-Kreationen ist einzigartig. Diese Freiheit spiegelt den außergewöhnlichen und einzigartigen Charakter der Champagner wieder.

