

Essentiel Blanc de Noirs

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Meunier
Geschmack:	Extra-Brut
Dosage:	5g/l
Kurzbeschreibung:	anregend, präzise, frisch
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	Ideal zu Surf & Turf – also der Kombination aus Fleisch und Fisch bzw. Meeresfrüchten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 50 20

Charakteristika

Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Noirs begeistert durch sein anregend präzises und erfrischendes Aromenprofil. Er duftet verführerisch nach Aprikosen, Himbeeren und Blaubeeren. Geschmacklich erinnert der Blanc de Noirs an reife Clementinen mit etwas Mandel und Honig. Insbesondere das mineralische Finish lässt ihn so wunderbar erfrischend und elegant wirken.

Klima/Terroir

Essentiel Blanc de Noirs ist eine perfekte Cuvée aus Pinot Noir, der wichtigsten Rebsorte des Hauses, und Pinot Meunier. Die ausschließlich blauen Trauben wachsen in 10 unterschiedlichen Terroirs/ Lagen. Ihre Kombination ist das Geheimnis für die Komplexität dieses außergewöhnlich fruchtbetonten und eleganten Champagners.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und getrennt nach Rebsorte und Herkunft ausgebaut. Die Cuvée wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Die dreijährige Reifezeit verleiht dem Essentiel einen schnörkellosen und unwiderstehlichen Charakter.

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. Eine der neuesten Erfindungen des Hauses ist die Essentiel-Reihe. Die Philosophie der Reihe liegt in der längeren Reifung sowie der Dosage Extra-Brut und unterstreicht so die Ausrichtung an Connaisseuren, Trendsettern sowie Liebhabern der Gourmet Cuisine.

