

Essentiel Cuvée Extra Brut

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Dosage:	5-6g/l
Anteil Reserveweine:	bis zu 20%
Kurzbeschreibung:	kraftvoller Extra-Brut, intensiv und temperamentvoll
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Geflügel sowie sommerlichen Gerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	104762

Charakteristika

Die vier Jahre Reifezeit haben dem Essentiel einen unvergleichbaren Charme verliehen. Dieser helle, belebende Wein mit ausgewählten Früchten und einer aromatischen Reinheit zeigt Anklänge von Zitrus und weißen Früchten, knackigen Trauben, frischem Apfel und frischen Mandeln. Intensive und langanhaltende Noten von Fruchtkuchen folgen, gemeinsam mit einer Nussigkeit und einer exquisiten Süße, die auf die lange Reifezeit verweist, die dieser Wein genossen hat.

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 50-55% Pinot Noir, 30-35% Pinot Meunier und 15-20% Chardonnay wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens 48 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. 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 Connaissseuren, Trendsettern sowie Liebhabern der Gourmet Cuisine.

