

Essentiel Blanc de Blancs

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Dosage:	4g/l
Anteil Reserveweine:	35%
Kurzbeschreibung:	klare goldene Farbe, feine Perlage, aromatisch
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.:	10 50 18

Charakteristika

Der 100% Chardonnay Essentiel Blanc de Blancs Champagner fokussiert sich auf die Symbolkraft des Hauses Piper-Heidsieck und besticht durch Eleganz, Fruchtigkeit und Struktur. Aromen von Mandeln und Mirabellen werden nach und nach begleitet von Gewürznoten nach Kreuzkümmel und vanilliger Butter. Der Geschmack von Zitrus wird begleitet von leichten Marzipannoten und macht mit der Zeit Platz für florale Noten von Weißdorn und Geißblatt.

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 100% Chardonnay wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Die vierjährige 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.

