

Rare Millésime 2006

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	lebhaft Frische sowie elegante Reifetöne
Alkohol:	12,5 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	Grüner Spargel, warme Kartoffel-Espuma Kalbskrone mit Langustinen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	105088

Charakteristika

Der besonders lange Nachklang ist beeindruckend. Ein Hauch von Mokka, Cappuccino und Kakao bildet den aromatischen Spannungsbogen zur Mineralität des Rare 2006. Der Geschmack erinnert an getrocknete Aprikosen, süße Gewürze, Vanille und Zitrusfrüchte. Abgerundet wird das Ensemble mit einer gewissen orientalischen Note, einem leicht rauchigen Unterton sowie einer samtigen Textur.

Klima/Terroir

Nach einem kalten Winter mit viel Schneefall folgten Frühlingsstürme und ein heißer Sommer. Im August gingen die Temperaturen langsam nach unten und heftiger Regen gefährdete kurzfristig die finale Reifung der Trauben. Der September verlief wieder optimal, so dass einer perfekten Ernte nichts mehr im Wege stand.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und getrennt nach Rebsorte und Herkunft ausgebaut. Die Cuvée aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens 13 Jahre 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. Um die berühmte Marie Antoinette zu beeindrucken, wurde im Jahre 1885 die erste Cuvée de Prestige aus dem Hause Piper-Heidsieck entwickelt: die Cuvée du Centenaire. Bis heute verteidigt der Rare den revolutionären Kampf gegen die zunehmende Trivialisierung von Vintage Champagner.

