

DRINKS.

Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500608
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Piper-Heidsieck, 12 Allée du Vignoble, 51100 Reims, France
Marke	Piper-Heidsieck
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>3 Jahre
Degustationsnotiz	erweckt Eindrücke von Akazienblüten, Zitrusfrüchten, Mandeln, getoastetem Brot, Brioche, Äpfeln und Mineralien.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 100% Chardonnay; Dosage 4g/L
Ehrungen	International Wine Challenge 2019: Gold // Mundus Vini 2019: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Nach Verfügbarkeit (Bild kann abweichen)
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Florens-Louis Heidsieck gründete im Jahr 1785, aus der Liebe zu einer Frau und zum Wein heraus, das Champagnerhaus «Heidsieck & Cie». Später übernahmen sein Neffe Christian Heidsieck und Henri-Guillaume Piper das Unternehmen und führten es erfolgreich fort. Schon bald waren die Champagner in den französischen Königshäusern sowie in Hollywood und auf prestigösen Festivals präsent. 1995 errichtete man eine neue Weinkellerei mit über 200 hoch aufragenden Edelstahltanks, um den modernen Produktionsstandards nachzukommen. Die Trauben werden von verpartnerten Landwirtschaftsbetrieben bezogen, die teilweise schon seit drei Generationen mit Piper-Heidsieck zusammenarbeiten. Nach der Pressung wird der Most 15 Tage lang fermentiert und einer malolaktischen Gärung unterzogen. Daraufhin folgen das Blending sowie eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche. Diese wird durch die Zugabe einer Mischung aus Stillwein, Rohrzucker und Hefe eingeleitet. Im dunklen Keller bei 10-12°C reift der Wein dann mindestens zwei Jahre lang auf der Feinhefe, bevor die Flaschen gerüttelt, vom Hefesatz befreit und mit der Dosage aufgefüllt werden. Kellermeister Régis Camus überwacht den kompletten Prozess.

Der Essentiel Blanc de Blancs ist ein 100%-iger Chardonnay mit einem Reservewein-Anteil von 35%. Die Trauben werden von drei Terroirs bezogen: Montage de Reims, Sézannais und Côte des Blancs. Der Champagner besitzt ein Lagerpotential von 15 Jahren und harmoniert bestens mit Fisch, Meeresfrüchten und Appetizern (z.B. Austern, Langusten-Tartar, Limettensorbet, Carpaccio).