DRINKS.

Piper-Heidsieck Champagner Brut 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802129
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	>2 Jahre
Degustationsnotiz	erweckt Eindrücke von Birne, Apfel, weissem Pfirsich, getoastetem Brot, Hefegebäck, Mandel, Orangenblüte, Minze und Zitrone.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier und 20% Chardonnay
Verpackung	ohne Verpackung
Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse

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 prestigiösen 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.
Die Cuvée Brut vereint drei Rebsorten von rund 100 Crus aus der Champagne-Region in sich, darunter 25% Reserveweine. Es handelt sich um den Flaggschiff-Champagner des Hauses mit einem Lagerungspotential von fünf Jahren oder mehr.