

DRINKS.

Piper-Heidsieck Essentiel Cuvée Brut Champagner 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802252
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
Degustationsnotiz	Am Gaumen fruchtige Grapefruitaromen mit Anklängen von Quittenkompott, Brioche, Pflaumen und Noten gegrillter Nüsse mit einem Hauch von Akazienhonig.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	48 % Pinot Noir, 36 % Pinot Meunier, 12 % Chardonnay - 18 % Reserveweine
Ehrungen	The Drinks Business Champagne Masters 2022IWSC 2022 - GoldMundus Vini 2021 - GoldInternational Wine Challenge 2021 & 2019 - 93/100Wine Enthusiast 2021 - GoldTasted 100% Blind 2020 - GoldRevue du vin de France 2020 - 92/100



Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Risotto, Weisses Fleisch

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 Cuvée Brut Champagner ist ein Verschnitt aus drei Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Für ihn wurden sogar zu 18 % Reserveweine verwendet. Seinen Charakter entwickelter während einer Lagerungszeit von 36 Monaten, der sich ein weiterer Ausbau in Flaschen für mindestens sechs Monate anschloss. Er eignet sich ausgezeichnet zu einer Käseplatte mit Crackern, gegrilltem Geflügel oder gar Jakobsmuscheln mit einem cremigen Käserisotto. Unter optimalen Bedingungen lässt er sich bis zu zehn Jahre lagern.