

# DRINKS.

## Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Noirs Champagner 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |                                                                                                |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer       | 802928                                                                                         |
| Alkoholgehalt       | 12%                                                                                            |
| Flascheninhalt      | 75cl                                                                                           |
| Herkunftsland       | Frankreich                                                                                     |
| Region              | Champagne                                                                                      |
| Abfüller            | Piper-Heidsieck, 12 Allée du Vignoble, 51100 Reims, France                                     |
| Marke               | Piper-Heidsieck                                                                                |
| Typ                 | Blanc de Noirs Champagner                                                                      |
| Allergene           | enthält Sulfite                                                                                |
| Degustationsnotiz   | Am Gaumen frische Fruchtaromen von Himbeeren, Blaubeeren, Aprikose und einem Hauch Clementine. |
| Verkehrsbezeichnung | Champagner                                                                                     |
| Details             | Pinot Noir und Pinot Meunier von 10 ausgewählten Crus                                          |
| Etikette            | klassisch                                                                                      |
| Bio                 | Keine Angaben                                                                                  |
| Vegan               | Keine Angaben                                                                                  |
| Kosher              | Keine Angaben                                                                                  |
| Verschluss          | Korken                                                                                         |
| Tannin              | Nein                                                                                           |
| Trinktemperatur     | 8-10 Grad                                                                                      |
| Passend zu          | Charcuterie, Fisch &                                                                           |



## **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 prestigieösen 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 Noirs Champagner ist ein Verschnitt aus zwei Traubensorten: Pinot Noir als historische Rebsorte des Hauses und Pinot Meunier. Gemeinsam stammen sie 10 ausgewählten Crus mit vielfältigen Terroirs, wobei der komplexe Pinot Noir den Champagner zu einer fruchtigen Eleganz anhebt. Er eignet sich ausgezeichnet beispielsweise zu Fischgerichten, aber auch weissen sowie grünen Spargel oder Charcuterie.