



Champagne Brut Rare Millésimé

Piper-Heidsieck

Strahlende Tiefe aus einem Ausnahmejahr

Beschreibung:

Seltenheit ist hier keine Phrase, sondern Programm: Dieser Champagner wird immer nur dann produziert, wenn die Natur sich von ihrer besten Seite zeigt. Der Jahrgang 2012 war klein von der Menge, aber gross im Charakter: Ein absolutes Ausnahmejahr mit einem Frühling voller Widrigkeiten, gefolgt von einem warmen, trockenen Sommer, der konzentrierte, makellos ausgereifte Trauben hervorbrachte. Nach 8 Jahren Reifezeit auf der Hefe präsentiert sich die Quintessenz des Hauses energiegeladen, kristallklar und mit beeindruckender innerer Ruhe.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Hellgold, ein Farbton von Roggenstroh. Grosszügig, ausgewogen und ausserordentlich delikat. Anklänge an Zitrusfrüchte und ein Hauch milder Gewürze unterstreichen seine Finesse. Dies ist ein kultivierter, raffinierter Champagner mit einer frischen, seidigen Textur und einer beeindruckenden Länge.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Ausbau:	132 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Artikelnummer:	0385412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rare Millésimé

Piper-Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	132 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.