



Champagne Brut Rare Rosé Millésimé

Piper-Heidsieck

Luxuriös, tiefgründig und geschaffen für besondere Augenblicke

Beschreibung:

Der Rare Rosé Millésimé gehört zu den eindrucksvollsten Rosé-Interpretationen der Champagne – eine Cuvée, die immer aus den besten Trauben besteht und nur in aussergewöhnlichen Jahren produziert wird. Wie kein anderer Champagner dieses Hauses verkörpert der Rare Rosé den Anspruch auf unvergleichliche Präzision und Grandezza. Im Mittelpunkt steht dabei der Dialog zweier klassischer Rebsorten: Chardonnay, der für Spannung, Mineralität und lineare Eleganz sorgt, und einer kleiner Rotweinanteil Pinot Noir, der Tiefe, Struktur und eine noble, würzige Frucht einbringt. Das Ergebnis ist ein aromatisches Mosaik aus roten Beeren, Zitrusfrische, floralen Nuancen, umrahmt von einer charakteristischen salinen Klarheit.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

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: 108 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Artikelnummer: 1412314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rare Rosé Millésimé

Piper-Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	108 Monate im Stahltank
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.