

Brut Rosé

PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



| | |
|----------------------|---|
| Kategorie: | Schaumwein |
| Rebsorte: | Pinot Noir, Meunier, Chardonnay |
| Geschmack: | trocken |
| Dosage: | 8g/l |
| Anteil Reserveweine: | mindestens 25% |
| Kurzbeschreibung: | feines, lebhaftes Perlenspiel, ausdrucksstarkes Aroma |
| Alkohol: | 12,0 % vol. |
| Serviertemperatur: | 8 - 10 °C |
| Servierempfehlung: | Als besonderer Aperitif, zu Vorspeisen, und ganz besonders als Begleiter zum edlen Gourmet-BBQ oder zu gebratenem Dry Aged Beef |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 104863 |

Charakteristika

Der Piper-Heidsieck Brut Rosé zeichnet sich durch sein lebhaftes, fruchtiges und intensives Profil aus. Eine aromatische Explosion von Blutorange, Walderdbeeren, schwarzen Kirschen und Brombeerkonfitüre, gefolgt von Rosendüften und frischer Mandel.

Klima/Terroir

In der Champagne herrscht ein Mix aus kontinentalem und maritimem Klima. Maritime Einflüsse sorgen für genügend Regenfälle und moderate Temperaturunterschiede zwischen den Jahreszeiten. Kontinentale Gegebenheiten bringen genügend Sonnenstunden. Die Böden der Champagne bestehen zum größten Teil aus Kalkgestein (Kreide, Mergel und Kalkstein).

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und getrennt nach Rebsorte und Herkunft ausgebaut. Die Cuvée aus 50% Pinot Noir (von denen 15% als Rotwein vinifiziert wurden), 25% Pinot Meunier und 25% Chardonnay wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens 2 Jahre auf der Hefe.

Das Weingut

Das immer noch in Familienhand gehaltene Unternehmen zählt zum erlesenen Kreis der Grandes Marques de Champagne und rangiert weltweit unter den größten Champagnermarken. Der Brut Rosé ist die perfekte Ergänzung des Piper-Heidsieck Sortiments. Ein großer, nicht ganz klassischer, vollmundiger Champagner mit Noten von roten Früchten.

