

## Vintage 2018

### PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Dosage:	8g/l
Kurzbeschreibung:	Würzige Aromen gepaart mit den fruchtigen Nuancen des Pinot Noir
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif zu Krustentieren wie gegrillten Gambas oder gebratenem Hummer
Verfügbare Formate:	0,75 Liter

#### Charakteristika

Piper-Heidsieck Vintage 2018 ist ein intensiver, strahlender und ausdrucksstarker Jahrgang. In der Nase entfalten sich Noten von Nektarine, roten Früchten, Mokka und frischer Mandel, begleitet von einem Hauch rauchiger Nuancen. Am Gaumen entfaltet sich eine wahre Fruchtexplosion mit Aromen von Himbeere, Ananas und Paprika.

#### 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 47% Pinot Noir, 50% Chardonnay und 3% Pinot Meunier wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Im Laufe der langen Reifezeit von mind. 50 Monaten gewinnt der Champagner an Charakter, ohne dabei seine Jugendlichkeit einzubüßen.

#### Das Weingut/Besonderheiten

Das immer noch in Familienhand gehaltene Unternehmen zählt zum erlesenen Kreis der Grandes Marques de Champagne und rangiert weltweit unter den größten Champagnermarken. Jede der Piper Heidsieck Vintage-Kreationen ist einzigartig. Diese Freiheit spiegelt den außergewöhnlichen und einzigartigen Charakter der Champagner wieder.

