



W e i n - E x p e r t i s e



Piper-Heidsieck Cuvée Brut (Vegan)

Art.-Nr.: 10 47 58

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Champagne
JAHRGANG:	/
ERZEUGER:	Champagne PIPER-HEIDSIECK
AUSZEICHNUNGEN:	Großes Gold Concours Mondial de Bruxelles 2016 und 2014, Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles 2015, 92 Punkte Wine Spectator 2017, Goldmedaille Mundus Vini 2014, 2017, 2018)
KLASSIFIZIERUNG:	Champagner
REBSORTEN:	50-55% Pinot Noir, 30-35% Pinot Meunier, 15-20% Chardonnay
WEINERZEUGUNG:	Eine Assemblage aus mindestens 5 ausgewählten Lagen, die repräsentativ für die reiche Vielfalt der Champagne stehen, ergänzt durch 10-20 % Reserveweine.
BEURTEILUNG:	Champagner mit einer feinen Perlage und klarer, goldener Farbe, fruchtigem Geschmack nach Pomelo, gelben Trauben und saftigen weißen Früchten.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Geflügel und sommerlichen Gerichten.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Restzucker: 10 g/l Gesamtsäure: 6,3 g/l</i>

Die ruhmreiche Geschichte des Champagner-Hauses Piper-Heidsieck beginnt im Jahre 1785 mit der kühnen Vision eines gebürtigen Westfalen. Florenz-Ludwig Heidsieck hatte nichts weniger im Sinn als einen Champagner zu keltern, der einer Königin würdig wäre. Nach Jahren unermüdlicher Arbeit hatte er sein Ziel erreicht: Frankreichs Regentin Marie-Antoinette war seiner Premium-Cuvée voll und ganz verfallen. Als der Firmengründer 1828 starb, baute sein Neffe Christian Heidsieck gemeinsam mit Henri-Guillaume Piper, einem talentierten Mann mit enormem Geschäftssinn, die Champagner-Produktion gewaltig aus. Die Sehnsucht nach den exklusiven Tropfen hatte die ganze Welt erfasst.

Das immer noch in Familienhand gehaltene Unternehmen zählt zum erlesenen Kreis der Grandes Marques de Champagne und rangiert weltweit unter den größten Champagnermarken.