



# S c h a u m w e i n – E x p e r t i s e n



**Cuvée Brut**  
**Art.-Nr.: 10 47 58**

HERKUNFT:

Frankreich

ERZEUGUNG:

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und getrennt nach Rebsorte und Herkunft ausgebaut. Die Cuvée aus 50% Pinot Noir, 30% Meunier und 20% Chardonnay wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens zwei Jahre auf der Hefe.

CHARAKTER:

Der Piper-Heidsieck Brut überzeugt mit einem dezent fruchtigen Geschmack, erinnernd an Birne und weißen Pfirsich. In Kombination mit den feinen Toast-Aromen und dem wunderbar spritzigen Abgang bereitet er größtes Trinkvergnügen.

REBSORTE:

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

TRINKTEMPERATUR:

8 – 10 °C

ANALYSE:

*Alkoholgehalt: 12,0 % vol.*

Das immer noch in Familienhand gehaltene Unternehmen zählt zum erlesenen Kreis der Grandes Marques de Champagne und rangiert weltweit unter den größten Champagnermarken. Der Piper-Heidsieck Brut ist ein klassischer, vollmundiger Champagner. Die Mischung besteht mehrheitlich aus Pinots Noirs und enthält mehr als 100 crus aus der Champagne sowie Pinots Meuniers aus der Region Reims.



**EGGERS & FRANKE**

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE