



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



Piper-Heidsieck Rosé Sauvage (Vegan)

Art.-Nr.: 10 47 63

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Champagne
JAHRGANG:	/
ERZEUGER:	Champagne PIPER-HEIDSIECK
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Mundus Vini 2014 und 2015, 92 Punkte Wine Spectator 2017, Goldmedaille San Francisco International Wine Competition 2013
KLASSIFIZIERUNG:	Champagner
REBSORTE:	50-55% Pinot Noir (davon 20-25% vinifiziert als Rotwein), 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 in einem Gewand aus extravaganter, scharlachroter Farbe. Schwarze Johannisbeere, Brombeere, wilde Erdbeeren und Kirschen, fruchtige Noten von Zitrusfrüchten.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zu sommerlichen Gerichten sowie ideal als prickelnde Begleitung zu Gourmet-BBQs
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Restzucker: 10,7 g/l Gesamtsäure: 6,6 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.