



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



Piper-Heidsieck Cuvée Sublime Demi Sec (Vegan) Art.-Nr.: 10 47 65

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Champagne
JAHRGANG:	/
ERZEUGER:	Champagne PIPER-HEIDSIECK
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille International Wine Challenge 2015 und 2016, Goldmedaille Decanter Asia Awards 2014, Goldmedaille Mundus Vini 2013
KLASSIFIZIERUNG:	Champagner
REBSORTE:	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:	Feine Mousseux, in der Farbe antikbronzene Goldreflexe. Duft nach Vanille, Rum, tropischen Früchten und gerösteter Ananas. Am Gaumen dominieren gekochte Früchte, flambierte Ananas und Orange mit leicht karamellisierter Birne.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif bis zum Dessert. Harmoniert sehr gut mit Meeresfrüchten oder Kaviar.
TRINKTEMPERATUR:	6 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Restzucker: 35 g/l Gesamtsäure: 6,9 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.