



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

Rare Millesime 2006 (Vegan)

Art.-Nr.: 10 50 88

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Champagne
JAHRGANG:	2006
ERZEUGER:	Champagne PIPER-HEIDSIECK
AUSZEICHNUNGEN:	Gold Decanter 2019 Grand Gold Mundus Vini 2019 Goldmedaille International Wine Challenge 2019
KLASSIFIZIERUNG:	Champagner
REBSORTE:	70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir
WEINERZEUGUNG:	Chardonnay-Trauben aus den Weinbaugebieten der Montagne de Reims bestimmen eine Assemblage von 17 Weinen, die ca. 13 Jahre reifen.
BEURTEILUNG:	Der besonders lange Nachklang ist beeindruckend. Ein Hauch von Mokka, Cappuccino und Kakao bildet den aromatischen Spannungsbogen zur Mineralität des Rare 2006.
MENÜEMPFEHLUNG:	Sehr vielfältig. Passt hervorragend zu grünem Spargel, warmem Kartoffel-Espuma und Kalbskrone mit Langustinen
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 11,8 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 6,3 g/l



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.