

DRINKS.

Piper-Heidsieck Champagner Rosé Sauvage 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 500582 |
| Alkoholgehalt | 12% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Champagne |
| Abfüller | Champagne Piper-Heidsieck, 12 All. du Vignoble, 51100 Reims, France |
| Marke | Piper-Heidsieck |
| Typ | Champagner |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Degustationsnotiz | erweckt Eindrücke von Erdbeeren, Himbeeren, Grapefruits, Blutorangen, Brioche und gerösteten Mandeln. |
| Verkehrsbezeichnung | Champagner |
| Details | aus 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier und 20% Chardonnay |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Etikette | farbig, klassisch |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Keine Angaben |
| Kosher | Keine Angaben |



| | |
|-----------------|---------------------------------|
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Nein |
| Trinktemperatur | 8-10 Grad |
| Jahrgang | Keine Angaben |
| Passend zu | Antipasti, Apéro, Gemüse, Grill |

Beschreibung

Florens-Louis Heidsieck gründete im Jahr 1785, aus der Liebe zu einer Frau und zum Wein heraus, das Champagnerhaus «Heidsieck & Cie». Später übernahmen sein Neffe Christian Heidsieck und Henri-Guillaume Piper das Unternehmen und führten es erfolgreich fort. Schon bald waren die Champagner in den französischen Königshäusern sowie in Hollywood und auf prestigieösen Festivals präsent. 1995 errichtete man eine neue Weinkellerei mit über 200 hoch aufragenden Edelstahltanks, um den modernen Produktionsstandards nachzukommen. Die Trauben werden von verpartnerten Landwirtschaftsbetrieben bezogen, die teilweise schon seit drei Generationen mit Piper-Heidsieck zusammenarbeiten. Nach der Pressung wird der Most 15 Tage lang fermentiert und einer malolaktischen Gärung unterzogen. Daraufhin folgen das Blending sowie eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche. Diese wird durch die Zugabe einer Mischung aus Stillwein, Rohrzucker und Hefe eingeleitet. Im dunklen Keller bei 10-12°C reift der Wein dann mindestens zwei Jahre lang auf der Feinhefe, bevor die Flaschen gerüttelt, vom Hefesatz befreit und mit der Dosage aufgefüllt werden. Kellermeister Régis Camus überwacht den kompletten Prozess.

Der Rosé Sauvage vereint drei Rebsorten aus der Champagne-Region in sich, darunter 15% Rotweine und 25% Reserveweine. Es handelt sich um den einzigen Rosé-Champagner des Hauses mit einem Lagerungspotential von drei Jahren oder mehr.