





Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Noirs

Kategorie Champagne
Land Frankreich
Region Champagne

Produzent Piper-Heidsieck Champagne

Klassifikation AOC

Traubensorte Pinot Noir, Pinot meunier

Inhalt 75 cl

Jahrgang

Artikelnummer 12474



Vinifikation / Ausbau

Essentiel Blanc de Noirs vereint den Pinot Noir, die historische Rebsorte des Hauses, mit dem Meunier in einer zarten Mischung. Die Vielfalt der Terroirs, aus denen die 10 ausgewählten Lagen stammen, hebt die Komplexität der schwarzen Rebsorten zu einem fruchtigen und eleganten Champagner hervor.

Hefelagerung: Minimum 36 Monate

Altereung nach Dgorgiere: Minimum 6 Monate

Dosage Extra Brut: 5g/l Alkoholgehalt: 12% vol.

Charakter

In der Nase dominieren intensive Aromen von roten Früchten wie Heidelbeeren und Himbeeren, gefolgt von Anklängen von Aprikosen. Diese werden von subtilen Noten von Rauch und einem Hauch von Gewürzen begleitet, was dem Bouquet eine verführerische Tiefe verleiht. Auf dem Gaumen präsentiert sich dieser Champagner vollmundig und ausdrucksstark. Die fruchtigen Noten von Clementinen setzen sich fort und werden von einer zarten Mineralität begleitet. Die Textur ist cremig und verführerisch, wobei ein bemerkenswertes Gleichgewicht zwischen Frische und Fülle besteht. Der Abgang ist langanhaltend und elegant, mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und einer subtilen würzigen Note, die den Geschmackssinn verwöhnt.

Geschichte

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.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen







Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Noirs

Konsumhinweis

Ideal in Kombination mit Fisch und Fleisch. (Surf n' Turf) oder Charcuterie. Gourmet-Empfehlung: Seebarsch Filet mit Zitrusfrüchte & Gemüse dazu Espelette Pfeffer und cremige TintenfischSauce, empfohlen von "Au Piano des Chefs.

Produzentinfo

1785 verliebte sich der deutschstämmige Florens-Louis Heidsieck in die Tochter eines vermögenden Tuchhändlers, die er kurz darauf in Reims heiratete. Für Agathe wollte er Weine erschaffen, «die lächeln». Im gleichen Jahr gründete Heidsieck zusammen mit seinem Sohn sein eigenes Champagnerhaus. Einen an Marie Antoinette gewidmeten Champagner durfte er in der Folge der legendären Königin Frankreichs persönlich vorstellen. Bis heute stehen Qualität und Leidenschaft im Vordergrund des prestigeträchtigen Hauses. Übrigens war Piper-Heidsieck der erste Champagner, der in einem Film gezeigt wurde! 1933 war er zu sehen in Laurel & Hardy «Sons of the dessert».

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen