





Piper-Heidsieck Essentiel Extra Brut Magnum

Kategorie Champagne
Land Frankreich
Region Champagne

Produzent Piper-Heidsieck Champagne

Klassifikation AOC

Traubensorte Chardonnay, Pinot Noir, Pinot meunier

Inhalt 150 cl

Jahrgang

Bewertung Decanter 95/100

Artikelnummer 12638



Vinifikation / Ausbau

Grundlage für den eleganten Essentiel Cuvée Reservée sind Trauben aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir. Der Essentiel Cuvée Reservée ist ein Alte Welt-Wein, denn dieser Franzose versprüht einen außergewöhnlichen europäischen Charme, der ganz klar den Erfolg von Weinen aus der Alten Welt unterstreicht. Die Beeren für diesen Schaumwein aus Frankreich werden, nachdem die optimale Reife sichergestellt wurde, ausschließlich von Hand geerntet. Im Anschluss an die Handlese werden die Trauben zügig in die Kellerei gebracht. Hier werden sie sortiert und behutsam aufgebrochen. Nun folgt die Gärung der Grundweine. Nach der Assemblage der Cuvée folgt der weitere Ausbau auf Basis der Méthode Traditionelle. Anschließend reift der Champagnes Piper-Heidsieck Essentiel Cuvée Reservé für 42 Monate in der Flasche.

Charakter

In der Nase ist dieser sensationelle Champagner sehr frisch und es dominieren fruchtige Noten. Die Hauptnoten sind Birne und Labäpfel, gefolgt von Anklängen an Zitrusnoten von Grapefruit und Orange. Der Abgang erinnert an frische Trauben, belebt durch eine leichte Note von Sternanis.

Am Gaumen ist er sofort vollmundig und strukturiert. Der Geschmack erinnert an die Birne, saftig, fleischig, mit goldener Schale.

Der Abgang wird straffer und lässt die Zitrus- und Grapefruitaromen hervortreten.

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 Extra Brut Magnum

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