

Piper-Heidsieck Champagne

Rosé Sauvage

Frankreich, Champagne

Der Produzent

Die Geschichte des Champagner-Haus Piper-Heidsieck reicht weit zurück. Am Anfang stand die Vision des deutschen Florenz-Ludwig Heidsieck, der schon im Jahre 1785 Schaumweine keltern wollte die einer Königin würdig seien. Heute setzt der junge Weinmacher Emilien Boutillat diese traditionsreiche Vision in Perfektion um.

Tasting Notes

Seine tiefe, fast rote Farbe, die das perfekte Gleichgewicht zwischen Kraft und Eleganz symbolisiert, stammt von den Rotweinen von Les Riceys aus dem Departement Aube. Passend zu seiner Farbe durchdringen Aromen von dunklen Beerenfrüchten die Sinne. Im Gaumen sind dezente Gewürz- und Rauchnoten spürbar. Ein langer Abgang macht diesen Champagner zu einem schelmischen Genuss. Ideal zu Ente à l'orange.

Passt zu

Passt hervorragend zum Apéritiv mit Frischkäse und Brie oder leichten Vorspeisen mit Fisch und Gemüse.

Rebsorten

Chardonnay, Meunier,
Pinot Noir

Alkoholgehalt

12% vol.

Qualitäts-Klassifizierung

DOC

Emotionen. Geniessen.

