



Piper-Heidsieck

Piper-Heidsieck Brut Essentiel

Herkunft
Frankreich

Region
Champagne

Rebsorten
Pinot Noir, Chardonnay

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.00%

Charakter

Dieser limitierte Champagne mit seinem exquisiten, festlichen Charakter stellt die Essenz des Hauses Piper-Heidsieck dar. Die Cuvée aus 50-55% Pinot Noir, 20-25% Pinot Meunier und 15-20% Chardonnay ist zusätzlich noch mit 15-20% Reserve-Weinen vervollständigt, die aus der Ernte 2010 stammen, eine wunderbare Allianz zwischen langsam gereiften und jungen frischen Weinen, die gemeinsam mindestens vier Jahre in der Flasche in den Weinkellern von Piper-Heidsieck reifen. Der Essentiel Cuvée Reservée Extra Burt ist insbesondere für die Gastronomie konzipiert. Er wurde im Mai 2011 abgefüllt und März 2016 degorgiert.