

## Rare Millésime 2013

### PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne

Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Schillerndes Aromen Spektakel
Alkohol:	12,5 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	Meeresfrüchte, gebratene Jakobsmuscheln, Tatar, Linsen Dahl, Zitronensorbet
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	105086

#### Charakteristika

Ein klassischer RARE mit großartiger Mineralität und spannend aromatischer Exotik.

Duft: floral und würzig. Der elegante Duft beginnt mit weißen Blüten, schwarzem Tee und säuerlichen Früchten (Zitrone, Kiwi und Kumquat). Nach etwas Zeit erinnert der Duft an Limettenblüten, grünen Tee und Farn. Den Abschluss bilden süße Gewürze, Vanille und Marzipan.

Geschmack: ein überaus lebendiger Mix aus Sahne, Marzipan, Kumquat, Blutorange und Kiwi, der in erfrischend bittersüße Aromen übergeht. Der langanhaltende Nachklang pendelt spielerisch elegant zwischen salzig-rauchiger Mineralik und exotischer Frucht hin- und her.

#### Klima/Terroir

Nach einem kalten Winter und einem von heftigen Regengüssen geplagten Frühjahr, brachte der Sommer eine Mischung aus Sonne, Trockenheit und Gewitter. Im September führte ein kalter, stürmischer Herbst zu einem extrem späten Erntebeginn im Oktober.

#### Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und getrennt nach Rebsorte und Herkunft ausgebaut. Die Cuvée aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens 8 Jahre auf der Hefe.

#### Das Weingut

Das immer noch in Familienhand gehaltene Unternehmen zählt zum erlesenen Kreis der Grandes Marques de Champagne und rangiert weltweit unter den größten Champagnermarken. Um die berühmte Marie Antoinette zu beeindrucken, wurde im Jahre 1885 die erste Cuvée de Prestige aus dem Hause Piper-Heidsieck entwickelt: die Cuvée du Centenaire. Bis heute verteidigt der Rare den revolutionären Kampf gegen die zunehmende Trivialisierung von Vintage Champagner.



*Rare*  
CHAMPAGNE

