

## PIPER HEIDSIECK Coteaux Champenois Blanc AC Hors-Serie Ay Blanc de Noirs



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Piper Heidsieck</b>
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	3`500`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Im Rahmen der «Hors-Série`s» hat das Champagnerhaus Piper-Heidsieck, zusammen mit Kellermeister und Mastermind Émilien Boutillat, zum ersten Mal in der neueren Zeit, zwei Coteaux Champenois, in limitierter Auflage, auf den Markt gebracht. Bei Beiden handelt es sich um Weissweine, genauer gesagt jedoch um Blanc de Noirs, denn beide sind Weiss gekelterte, reinsortige Pinot Noirs, einmal von Lagen aus Ambonnay und einmal von Lagen aus Ay. Ziel war es dabei aber, einem möglichst frischen Stil zu erreichen und so wurde bewusst auf einen Ausbau im Holz verzichtet und die Weine reiften komplett im Stahltank. Ay zeigt sich lebhaft, mit Aromen von saftigen Äpfeln, weissem Pfirsicht und verschiedensten Zitrusfrüchten, umrahmt mit floral-mineralischen Noten von weissen Blüten, blühenden Wiesenkräutern und zart jodigen Tönen. Am Gaumen wunderbar ziseliert, mit feiner Frische, saftiger Frucht und wiederum zart salzigem Touch im Finale.

### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa zu Zitronengras-Süppchen mit Garnelen Spiess, zu frischen Austern oder zu gegrilltem Wolfsbarsch mit wildem Fenchel, Limetten-Abrieb und kalt gepresstem Olivenöl.