

PIPER HEIDSIECK
Coteaux Champenois Blanc
AC Hors-Serie Ambonnay Blanc de Noirs



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Piper Heidsieck
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 Aÿ. 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. Der Ambonnay zeigt sich etwas breitschultriger, mit Aromen von saftigen Aprikosen, roten Früchten, reifem Kernobst und etwas Ananas, dazu zarte, feinwürzige Noten von Nüssen und einen Touch von dezent an Riesling erinnernder Mineralik. Am Gaumen mit schönem Schmelz, rund, mit wunderbar stützender Frische.

Empfehlung

Ein toller Begleiter zu etwas kräftigeren Gerichten, etwa Erbsen-Risotto mit gebratenen Kräutersaitlingen, zu gebratenem Dorsch-Filet mit Safran-Beurre Blanc oder auch zu Geflügel mit Estragon Rahmsauce.