

PRESSEMITTEILUNG

Deutschlandpremiere: Piper-Heidsieck präsentiert ausgezeichnete Prestige Cuvée Rare 2002

Jüngst von der anspruchsvollen Jury der IWC London zum sechsten Mal in Folge als "Sparkling Winemaker of the Year" ausgezeichnet, zeigt sich in der neuen Piper-Heidsieck Prestige Cuvée Rare 2002 das ganze Können von Kellerchef Régis Camus: Nach sieben Jahren auf der Hefe hat der Champagner eine raffiniert seidige Textur und entwickelt Noten von Frühlingsblüten und exotischen Gewürzen. Das honorieren auch renommierte Weinführer wie der Wine Spectator: Hier wurde der Rare 2002 aktuell mit 95 von 100 möglichen Punkten ausgezeichnet.

Reims, Dezember 2012. Ein reichhaltiger Körper, außergewöhnliche Finesse und eine meisterhaft ausbalancierte Säure – diese Attribute schreibt der Wine Spectator der kürzlich vorgestellten Jahrgangscuvée von Piper-Heidsieck zu. Und auch auf anderen Weinwettbewerben wurde der Rare 2002 bereits hoch gelobt: MUNDUSvini 2012 zeichnete den Champagner mit der großen Goldmedaille aus, und der Weinführer Gilbert & Gaillard vergab 97 von 100 möglichen Punkten. Seit Herbst dieses Jahres ist der Spitzenschaumwein, der mit Reinheit und einem herausragend mineralischen Charakter brilliert und Noten von Birne, gerösteter Haselnuss, Brioche, exotischem Sandelholz, Zitrusfrüchten, weißer Kirsche und Kumquat aufweist, in Deutschland erhältlich.

Verantwortlich für das Meisterwerk zeichnet Régis Camus, der 2002 seinen Vorgänger Daniel Thibault als hauptverantwortlicher Kellermeister ablöste und mit dem Rare 2002 einen der ersten Meilensteine seiner Karriere setzte. "Ich bin sehr stolz auf das Ergebnis unserer Arbeit und freue mich, dass der 2002er Jahrgang einen solchen Ausnahmechampagner hervorgebracht hat. Diesen Wein wird man auch noch in vielen Jahren genießen können – das perfekte Beispiel dafür, dass man wirklich guten Champagner nicht innerhalb von wenigen Jahren trinken

muss", so Camus. "Besonders gut harmoniert der Rare 2002 mit Foie Gras, gebratener Ente, Jakobsmuscheln und Loup de mer, Trüffel oder feinem Ibérico-Schinken", rät der Kellermeister, "aber auch zu einer Käseplatte passt er hervorragend. Ich persönlich liebe ihn zu einem Stück Ziegenkäse auf Nussbrot."

Nicht nur der Inhalt der Flasche, sondern auch ihr Äußeres ist besonders: Die filigran golden ziselierte, an einen Rebstock erinnernde Metall-Tiara, die den edlen Flakon umgibt, wurde in Zusammenarbeit mit dem renommierten Pariser Juwelier Arthus-Bertrand entworfen. Der Flaschenhals wird von einem abnehmbaren, unter Sammlern begehrten Emaillering in den Piper-Heidsieck-Farben Rot und Gold umschlossen. Die Etiketten werden von Hand aufgeklebt, und ein eleganter schwarzer Schuber schützt die Flasche.

Erhältlich ist der Piper-Heidsieck-Champagner Rare 2002 im ausgesuchten Weinfachhandel, in gut sortierten Feinkostgeschäften und Warenhäusern wie dem Kadewe oder dem Alsterhaus oder online über die Dario's E-Boutique www.darios.de



Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zur Verfügung.

Weitere Informationen: www.piper-heidsieck.com

Wie kein anderes Traditionshaus in der Champagne verbindet Piper-Heidsieck alte Werte mit innovativer Zukunftsorientierung: Als einer der wenigen Champagnerproduzenten verfügt das 1785 gegründete Haus über eigene Kreidekeller, in denen die hochwertigen Schaumweine reifen können,

und unterhält gleichzeitig einen hochmodernen Firmensitz vor den Toren von Reims. Kellermeister Régis Camus, der schon seit 1994 für Piper-Heidsieck tätig ist, wurde 2012 bereits zum sechsten Mal in Folge als Sparkling Winemaker of the Year von der International Wine Challenge (IWC) in London ausgezeichnet.

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH Patricia Wenk, Miriam Exner Tel.: +49 69 - 25 78 128-15 / -16

E-Mail: pwenk@gourmet-connection.de, mexner@gourmet-connection.de

Bildrechte liegen bei Champagnes P&C Heidsieck – S.A.S. – REIMS

Piper-Heidsieck, Piper, Heidsieck, Regis, Camus, Prestige, Cuvee, Rare, 2002, Champagner, Jahrgang, Rare, Mundusvini, Gilbert & Gaillard