

RARE CHAMPAGNE

Champagne Rare Millesimé Brut AC



Jahrgang:	2012
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Rare Champagne
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	8.5 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	James Suckling 97

Erstmals mit dem Jahrgang 1976 präsentiert, gibt es diese, im wahrsten Sinne, RARE Prestige-Cuvée nur in den besten Jahren. Diese gehörte bis 2018 zu Piper-Heidsieck und wurde nun als eigenständige Marke etabliert - ähnlich wie bei Dom Perignon und Moët Chandon. Komponiert aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir mit Trauben von elf verschiedenen Lagen. Für acht Jahre auf der Hefe gereift. Wunderschön detaillierte Nase mit Aromen von Mandarine, Birne, Zitrusfrüchten und etwas Ananas, floral-würzig unterlegt mit Noten von feinem Vanillin, getoasteter Brioche, kandiertem Ingwer und rauchigen Mandeln. Am Gaumen fruchtig, cremig, dabei präzise und balanciert, mit viel Druck, gestützt mit rassischer Säure und langem, dezent mineralisch-salzigem Finale.