

Charles Heidsieck 1995 „ Blanc des Millenaires ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN	3037900003548
Kód produktu	CHA01706

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne – brut

Mimořádné Blanc de Blancs z pěti top parcel v Champagne. Působivé a hluboké šampaňské s tóny toastů, karamelizovaných citrusů a lískových oříšků. V chuti jsou patrné kouřové tóny, pikantnost a mineralita. Velmi komplexní, dlouhé a vskutku vyspělé šampaňské v limitovaném množství. Zrálo na kalech 10 let.

Původním jménem Champagne Charles-Camille Heidsieck bylo založeno v roce 1851 a prakticky od svého počátku zde dominovala snaha o co nejvyšší kvalitu. Přední světový kritikové řadí tento dům mezi nejlepší značky. Tom Stevenson, velký znalec a uznávaný kritik šumivých vín, hodnotí nejvýše v celé Champagne tyto domy: Krug 98, Charles Heidsieck 97, Dom Perignon 97 a Roederer 97. Veškerý sortiment Charlese představuje navíc skvělý poměr kvality a ceny. Jeho základní šampaňské Brut Reserve je dle Stevensona vůbec nejhodnotnější šampaňské napříč všemi kategoriemi. Je nádherně toastové, bohaté a měkké, a to díky vysokému podílu rezervních vín. Chválou nešetří ani Richard Juhlin, dle něhož je Brut Reserve jedno z nejlepších neročnickových šampaňských.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Charles Heidsieck 1995 „ Blanc des Millenaires ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Původním jménem Champagne Charles-Camille Heidsieck, bylo založeno v roce 1851 a prakticky od svého počátku zde dominovala snaha o co nejvyšší kvalitu. Přední světoví kritikové řadí tento dům mezi nejlepší značky. Tom Stevenson, velký znalec a uznávaný kritik šumivých vín, hodnotí nejvýše v celé Champagne tyto domy: Krug 98, Charles Heidsieck 97, Dom Perignon 97 a Roederer 97. Veškerý sortiment Charlese Heidsiecka navíc představuje skvělý poměr kvality a ceny. Jeho základní šampaňské Brut Réserve je dle Stevensona vůbec nejhodnotnější šampaňské napříč všemi kategoriemi. Je nádherně toastové, bohaté a měkké, a to díky vysokému podílu rezervních vín. Chválou nešetří ani Richard Juhlin, dle něhož je Brut Réserve jedno z nejpoctovanějších šampaňských na světě. „Chci připravit víno hodné královny!“ – Toto smělé zvolání otvírá první kapitolu v historii firmy Piper-Heidsieck. Větu tehdy pronesl Florens-Louis Heidsieck, syn protestantského pastora původem z Vestfálska, narozený v roce 1749. Poté, co se tento samouk a vizionář usadil v Champagni, oženil se s místní dívkou a v roce 1785 založil firmu zaměřenou na obchod s látkami a šampaňským – Heidsieck & Cie. Tato nejsevernější vinařská oblast Evropy poskytuje díky kyselosti místních hroznů, v nichž jsou tradičně zastoupeny tři odrůdy – Pinot noir (Rulandské modré), Meunier a Chardonnay – víno jedinečných vlastností. Tou nejpriznáčnější z nich jsou bublinky, které se ve víně poprvé objevily v 17. století. Zprvu šlo o přirozený a těžko ovlivnitelný proces, který se podařilo technologicky zvládnout až v 19. století. Prchavost bublinek dodávala vínu punc ušlechtilosti, a proto nápoj záhy získal oblibu v aristokratických kruzích. A právě ve výrobě šampaňského se plně projevil Heidsieckův talent. Piper Heidsieck Brut je jeden z neznámějších domů v oblasti Champagne, založen v roce 1785 ve Francii, v současné době jedno z nejpoctovanějších šampaňských na světě. Mimořádně suché, plné šumivé víno aromatické chuti se hodí k mnoha výjimečným příležitostem. Jeho vynikající lehká a svěží ovocná chuť je dána optimální kombinací tří odrůd hroznového vína (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier). Vyrábí se šampanizací (tj. druhotným kvašením v láhvi) směsí zákonem povolených odrůd Chardonnay, Pinot noir a Pinot meunier, vypěstovaných v oblasti Champagne. Zraje 4 roky v láhvi. Podává se jako samostatný nápoj o teplotě 5-7°C nebo jakou součást míchaných nápojů. Je jedním z nejpoctovanějších šampaňských na světě. „Chci připravit víno hodné královny!“ – Toto smělé zvolání otvírá první kapitolu v historii firmy Piper-Heidsieck. Větu tehdy pronesl Florens-Louis Heidsieck, syn protestantského pastora původem z Vestfálska, narozený v roce 1749. Poté, co se tento samouk a vizionář usadil v Champagni, oženil se s místní dívkou a v roce 1785 založil firmu zaměřenou na obchod s látkami a šampaňským - Heidsieck & Cie. Tato nejsevernější vinařská oblast Evropy poskytuje díky kyselosti místních hroznů, v nichž jsou tradičně zastoupeny tři odrůdy - Pinot noir (Rulandské modré), Meunier a Chardonnay - víno jedinečných vlastností. Tou nejpriznáčnější z nich jsou bublinky, které se ve víně poprvé objevily v 17. století. Zprvu šlo o přirozený a těžko ovlivnitelný proces, který se podařilo technologicky zvládnout až v 19. století. Prchavost bublinek dodávala vínu punc ušlechtilosti, a proto nápoj záhy získal oblibu v aristokratických kruzích. A právě ve výrobě šampaňského se plně projevil Heidsieckův talent.

Hlavní parametry

Značka	Charles Heidsieck
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Produkce	raritní kousek
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	1995
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Odrůda	Chardonnay
Přívlastek	Blanc de Blancs, cuvée Prestige
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	10 roků, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Maison Piper-Heidsieck
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenys jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.