Charles Heidsieck rosé „ Réserve ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



CHAMPAGNE
CHARLES
HEIDSIECK
Maison fondée à Reims en 1851

EAN	3037900003739
Kód produktu	CHA01710

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot noir, Pinot meunier a Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Delikátní víno vyjadřuje perfektně komplexitu stylu Charles Heidsieck. Víno má odstín anglické růže a třešňových květů. Vůně je plná a bohatá s náznaky lesních jahod a grapefruitu obohacená o tóny čerstvého tabáku a lékořice. Může také evokovat vanilku a domácí marmeládu. Chuť je čerstvá a lehká. Prostupuje ranní atmosférou s tousty, máslem a borůvkami a dokonale balancuje svěží chuť. Závěrečný dojem je teplý a bujarý.

Původním jménem Champagne Charles-Camile 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 neročníkových šampaňských.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Charles Heidsieck rosé „ Réserve ” brut Champagne AOP 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 nejlepších neročníkových šampaňských. Je jedním z nejoceňovanějších 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 nejpříznačnější 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 nejznámějších domů v oblasti Champagne, založen v roce 1785 ve Francii, v současné době jedno z nejoceňovanějších 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) směsi zákonem povolených odrůd Chardonnay, Pinot noir a Pinot meunier, vypěstovaných v oblasti Champagne. Zraje 4 roky v lahvi. Podává se jako samostatný nápoj o teplotě 5-7°C nebo jakou součást míchaných nápojů. Je jedním z nejoceňovanějších 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 nejpříznačnější 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
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Maison Piper-Heidsieck