

Chateau Rieussec 2016 Sauternes 1er Grand cru classé en 1855 0.375 l

» » » Chateau Rieussec



Kód produktu

F0102733

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chateau Rieussec 2016 Sauternes 1er Grand cru classé en 1855 0.375 l

» » » Chateau Rieussec

Popis

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 87 % Semillon, 9 % Sauvignon a 4 % Muscadelle vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Graves - Sauternes - sladké.

Známé Château ze Sauternes ve vlastnictví Barons de Rothschild Lafite. Zraje po dobu 18-26 měsíců v závislosti na ročníku. Toto přírodní sladké víno má tmavší, slámově jantarovou barvu. Komplexní a výrazný připomíná kandované ovoce a medové složky. Víno má bohaté a vyvážené patro s lahodným závěrem. Gurmánský zážitek je v kombinaci se sýrem typu "Roquefort". Zámek Rieussec se nachází v obci Fargues a původně, v 18. století, to byl majetek mnichů. Po Velké francouzské revoluci byl církevní majetek zkonfiskován státem a vydražen. V roce 1790 se tedy majitelem stává pan Marheilhac, který byl také vlastníkem Château La Louviere v Léognanu. Poté vinařství vlastnilo mnoho významných rodin a nakonec v roce 1984 odkupuje majetek Barons de Rothschild. S příchodem nových vlastníků se zde odehrály velké změny - rekonstrukce sklepů, samotného zámku, oživení vinic... Tyto změny výrazně přispěly ke zlepšení kvality zdejších vín. V roce 2004 bylo Ch. Rieussec vybráno Wine Spectatorem jako nejlepší víno roku. Vinařství produkuje celkem čtyři vína, z nichž tři nesou označení Sauternes. Na zámku vyrábějí i suché bílé víno pod názvem «R» de Rieussec.

Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO₂), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Značka	Barons de Rothschild Lafite
Původ	Bordeaux, Graves
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

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