

Pineau des Charentes blanc Aoc Albert de Montaubert 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno



EAN

3760279970240

Kód produktu

E0800450

Bílé fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůd Ugni Blanc, Colombard a Folle Blanche vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Cognac v povodí řeky Charentes - sladké

Zraje více než 18 měsíců, z toho 8 v dubových sudech. Chuť je jemně sladká, medově ovocná s tóny vanilky. Krásné Pineau s tóny medu a čerstvého ovoce. Cognac, který se do tohoto Pineau používá je z nejlepší oblasti Grande Champagne. Skvělé je vychlazené jako aperitiv, ale parádně doplní mnoho desertů jako je ovocný koláč, vanilkové deserty, ovocný salát, nebo také foie gras.

Pineau Vieux blanc je skvostem v kategorii, stařeným mnohem déle, než je minimum požadované pro tuto kategorii (18 měsíců). Sytě zlatou barvu nápoje doprovází formované aroma s tóny čerstvého ovoce - zejména fíků, hrušek a broskví se stopami vlašských ořechů, rozinek aosvěžujícím závanem lehké kyselinky. Následuje vybalancovaná svěží chuť s vracejícími se stopami rozinek a nadčasovými „rancio“ tóny osvěžujícími mistrovství míchání a staření tohoto výjimečného nápoje.

Pineau des Charentes se podává chlazené na 8-10 °C v tulipánových nebo sherry sklenicích, které zvýrazní jeho aroma. Ideálně se hodí jako aperitiv před jídlem, ale také jako doprovod k dezertům, ovocným tartům či sýrům s modrou plísní. Otevřená láhev vydrží několik týdnů v lednici bez ztráty kvality.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Pineau des Charentes blanc Aoc Albert de Montaubert 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno

Popis

Pineau des Charentes je neobjeveným pokladem mezi aperitivy, digestivy či pro povýšení jakýchkoliv vzácných chvil. Neuvěřitelně přirozená esence osvěžující jemnosti čerstvé nebo lehce fermentované hroznové šťávy vyzrávané spolu s malým přídavkem kvalitního mladého cognacu. Skrytémění francouzských sklepemistrů, které podle legendy vzniklo vlastně náhodou - koncem 16.století jeden z vinařů použil sud, o kterém se domníval, že je prázdný, ke skladování čerstvé vylišané hroznové šťávy. Sud však nedopatřením nebyl zcela prázdný, byl v něm zbytek lehceuleželého cognacu. Když byl tento sud po několika měsících objeven, všichni s úžasem zjistili, že reakcí čerstvé hroznové šťávy s cognacem vznikl neuvěřitelně lahodný nápoj. Ten začal být posléze zušlechťován, jeho výroba (jako je tomu v regionu Cognac zvykem) dostala poměrně striktní pravidla tak, aby došlo k zachování kvality tohoto ušlechtilého nápoje. Pineau des Charentes je jedinečný aperitiv pocházející ze západní Francie, konkrétně z oblastí Charente, Charente-Maritime a částečně i Dordogne. Patří mezi fortifikovaná vína (mistelle), která vznikají spojením čerstvé hroznové šťávy s koňakovou eau-de-vie. Výsledkem je nápoj s obsahem alkoholu kolem 17 %, který si zachovává přirozenou sladkost a ovocnost, protože proces kvašení je zastaven přidáním destilátu. Ačkoli je Pineau des Charentes mimo svou rodnou oblast méně známé, ve Francii má silnou tradici a těší se oblibě už po staletí – zejména jako aperitiv nebo dezertní doprovod Podle legendy sahá původ Pineau až do roku 1589, kdy vinař omylem nalil čerstvý hroznový mošt do sudu, který již obsahoval koňak. Sud byl uložen do sklepa a zapomenut – o několik let později v něm vinař objevil harmonický, lahodný nápoj, který se později stal symbolem regionu Charente. Moderní éra Pineau začala roku 1921, kdy vinař Émile Daud z obce Burie komerčně uvedl tento nápoj na trh a položil základ dnešnímu úspěchu. Výroba Pineau des Charentes podléhá přísným pravidlům Appellation d’Origine Contrôlée (AOC), stejně jako výroba koňaku. Většina producentů pěstuje hrozny, destiluje vlastní koňak a následně vytváří Pineau z čerstvé šťávy – tedy kompletní produkci „pod jednou střechou“. Smícháním hroznové šťávy a koňaku se proces kvašení zastaví (mutage), čímž vzniká bohatý, sladký a přirozeně aromatický nápoj. Poté následuje zrání v dubových sudech, minimálně 14 až 18 měsíců, u prémiových verzí i několik let. Pineau má příjemně sladký, avšak vyvážený charakter s jemnou kyselinkou a obsahem alkoholu kolem 17 %. Barva se pohybuje od zlatavé až po jantarovou (u bílých variant) a od rubínové po mahagonovou (u červených). Každý producent vtiskuje nápoji vlastní rukopis podle terroiru a použitých odrůd.

Hlavní parametry

Značka	Albert de Montaubert
Druh	francouzské dezertní víno na bázi Cognac & Pineau des Charentes
Původ	Cognac, Francie, Charente
Barva	bílá
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grande Champagne
Odrůda	Folle Blanche, Ugni blanc
Charakter	ovocný, sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	17,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrodné víno révové s přídavkem pravé brandy - mladý Cognac
Výrobce	Albert de Montaubert 34 Av. des Champs-Élysées, 75008 Paris, Francie
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 alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.