# 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 osvědčujícími mistrovství míchání a stáření 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: | expedujeme ihned |
| 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. Skrytéumění francouzských sklepmistrů, které podle legendy vzniklo vlastně náhodou - koncem 16.století jeden z vinařů použil sud, o kterém se domníval, že je prázdný, ke skladování čerstvě vylisované 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 |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Folle Blanche, Ugni blanc |
| Charakter | ovocný, sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l |
| Původ | Cognac, Francie, Charente |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Klasifikace vinice | Grande Champagne |
| Zrání | v dubových sudech |
| Balení | dárkové, krabička & tuba |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 17,00 % |

**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. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | likérové víno |
| Složení | odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - mladý Cognac |
| Výrobce | Albert de Montaubert 34 Av. des Champs-Élysées, 75008 Paris, Francie |