# Piper Heidsieck „ Cuvée ” brut Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne




| | |
|---|---|
| EAN | 3018334100003 |
| Kód produktu | CHA01741 |

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50-55 % Pinot Meunier, 30-35 % Meunier, 15-20 % Chardonnay a 10-20 % rezervní vína vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Montagne de Reims - brut

Ve sklenici se šampaňské Cuvée Brut od Piper-Heidsieck rozzáří zářivým zlatavým odstínem, který okamžitě odráží eleganci šampaňského. Počáteční vůně je svěží a živá, s jasnými tóny zelených jablek a zralých hrušek harmonicky smíchaných s jemnými citrusy. Jemný náznak bílých květin dotváří kytici a dodává šampaňskému příjemný květinový charakter. Na patře se šampaňské rozvíjí s osvěžující svěžestí a vyváženou kyselostí, umocněnou jemným kvasnicovým tónem. Textura je krémová a sametová, což dodává Cuvée Brut elegantní strukturu. Závěr je dlouhý a harmonický, s jemnou mineralitou, která dokonale doplňuje chuť a přetrvává na patře.

Patří mezi 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 (Pinot Noir, Chardonnay a Meunier). 24 měsíců na kalech, 25% rezervních vín a dosage 9 g/l.

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

# Piper Heidsieck „ Cuvée ” brut Champagne blanc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

**Popis**

Šampaňské Cuvée Brut od Piper-Heidsieck je ideálním aperitivem a vynikající volbou pro slavnostní příležitosti. Dokonale se hodí k mořským plodům, jako jsou ústřice nebo hřebenatky, a dodává zvláštní noblesu elegantním předkrmům, jako je tatarský biftek nebo uzený losos. Šampaňské se také skvěle hodí k delikátním drůbežím pokrmům nebo pečeným rybám. Obzvláště zdařilou kombinací je Cuvée Brut se sýrovým talířem, například s jemným Brie nebo nejjemnějším kozím sýrem. Toto Cuvée Brut pozvedne každé menu a je také vynikajícím dárkem pro opravdové milovníky šampaňského. 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 | Piper Heidsieck |
| Druh | šumivé víno |
| Detail | aristokratické víno z oblasti Champagne |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Původ | Francie, vinice oblasti Champagne |
| Oblast & obec | Montagne de Reims |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Ročník | NON Vintage |
| Zrání | ležení na lahvi |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 12,50 % |

**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 | šumivé víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Maison Piper-Heidsieck |