Piper Heidsieck „ Essentiel Cuvée Réservée ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA01791

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy klasické champagne směsi Pinot noir, Pinot meunier a Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Montagne de Reims – Brut extra

Piper Heidsieck Essentiel Extra Brut je výjimečné, energické a svěží šampaňské, které ukazuje pevnou a přesvědčivou podstatu značky Piper-Heidsieck, jednoho z nejznámějších a nejoceňovanějších výrobců šampaňského na světě. Vzniklo kombinací odrůd Pinot Noir, ovocného Pinot Meunier a elegantního Chardonnay.

Barva: zlatá
Vůně: citrusy, jablka, hrušky, mandle.
Chuť: ovocný koláč, hrušky, ořechy, švestky, pečivo

Čtyři roky zrání dodaly řadě Essentiel nevtíravý půvab, který se projevuje i pravidelným růstem jemných bublinek ve sklenici. Když Florens-Louis Heidsieck v roce 1785 vytvořil svůj první ročník, učinil tak pro svou životní lásku Agathe Perthois. Společnost Piper-Heidsieck udržuje jeho památku živou již více než dvě století a spojuje ambice s řemeslnou zručností, vášní a charakterem těch, kteří legendu Piper založili. Barva je čirá a zlatá s jemným, sametově perleťovým povrchem. Je plné typických vůní šampaňského ovoce, jako jsou svěží citrusové tóny, čerstvá jablka, hrušky a mandle. Chuť je bohatá a strukturovaná. V chuti se mísí tóny ovocného koláče, hrušek a ořechů s lahodným pocitem sladkosti díky dlouhému zrání, kterému toto víno prošlo. Dlouhá dochuť v závěru je svěží a citrusová.

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

Piper Heidsieck „ Essentiel Cuvée Réservée ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

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 Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba
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