Piper Heidsieck rosé „ Sauvage ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA01760

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot noir, Pinot meunier a Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Sauvage je velmi živé, bohaté a náruživé víno.Projevem jeho svěžesti je chuť mírně natrpklých červených plodů, která se následně zjemňuje vůněmi macerovaných plodů. Na závěr nás překvapí teplý a bujarý dojem. Delikátní růžové šampaňské jiskřivé šarlatové barvy, které vyniká svou nespoutanou a výraznou vůní po červených plodech – jako je rybíz, třešně a ostružiny. V chuti je živé a elegantní s jemným dotekem jahod a červených pomerančů.

Ve sklenici se Rosé Sauvage leskne sytým rubínovým odstínem, fialovými odlesky a jemným, přetrvávajícím perlením. Vůni dominují aromata zralého červeného ovoce, jako jsou jahody, maliny a třešně, doplněná tóny tmavých švestek, koření a lehce pražených tónů. Na patře je šampaňské plné, svěží a kořeněné s jemnou minerální strukturou. Chuť zůstává suchá, čistá a živá, s přetrvávajícím ovocným závěrem a elegantní svěžestí.

Toto růžové šampaňské se ideálně hodí k výrazným pokrmům, jako je tuňákový tatarák, pečená kachna nebo jehněčí rebrá s bobulovou redukcí. Je také vynikající volbou pro pokrmy inspirované Asií s nádechem koření, chutné tapas nebo vyzrálé sýry. Stejně přesvědčivé je jako aperitiv nebo jako doplněk k speciální večeři nebo sofistikovanému dezertu, jako je hořká čokoláda nebo červené ovoce. Šampaňské pro nezapomenutelné chvíle potěšení.

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

Piper Heidsieck rosé „ Sauvage ” 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	růžová & rosé & pink
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