Schlumberger rosé Vintage brut Weinviertel DAC 0.75 l

» Víno » Šumivé víno



Kód produktu	SE800017

Růžové tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Zweigeltrebe, Svatovavřinecké a Pinot noir vypěstovaných na rakouských vinicích vinařské oblasti Weinviertel - brut

Rakouský suchý sekt prvotřídní kvality vyrobený výhradně z hroznů z oblasti Weinviertel. Je vyráběn klasickou metodou zráním v láhvi. Lehké víno s jemnou chutí červeného lesního ovoce.

Vůně je jemná, hladká se sametovým zakončením. V chuti jsou lehké tóny červených lesních plodů. Víno je hodně šumivé. Zbytkový cukr 8 g/l.
Vychutnáte si ho jako aperitiv nebo samostatně na terase nebo na zahradě. Výborně se hodí k lehkým jídlům.
Fermentuje v nerezových tancích, dále zraje minimálně 12 měsíců v láhvi.

Firmu založil Robert Schlumberger, původně pracující u výrobce šampaňských vín v Remeši. V současné době je společnost Schlumberger hlavním dodavatelem sektů pro rakouskou gastronomii s významným podílem exportu do zemí celého světa.

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

Schlumberger rosé Vintage brut Weinviertel DAC 0.75 l

» Víno » Šumivé víno

Popis

V roce 1842 založil Robert Alwin Schlumberger nedaleko Vídně nejstarší rakouský sklep na tiché a šumivé víno. Pro zakladatele byla vždy na prvním místě kvalita jeho vín a tento odkaz si nese společnost i dnes. Kromě vysoké kvality se značka Schlumberger opírá i o svůj 100% rakouský původ a zakládá si na spojení tradice a inovace. To se odráží především v rozmanitosti a šíři sortimentu sektů. Schlumberger je první a nejstarší sklep na šumivé víno v Rakousku. Dodnes je každá lahev vyráběna stejným výrobním procesem jako v roce 1842. Místní suroviny, lokální zpracování a co možná nejkratší přepravní cesty navazují na tradici a původní výrobní procesy a přetrvávají dodnes. Společnost vlastní značky sektů SCHLUMBERGER, GOLDECK a tradiční vídeňskou značku HOCHRIEGL. Pouze ty nejlepší hrozny se používají pro vína značky Schlumberger. Následuje precizní zpracování tradiční šampaňskou metodou - Méthode traditionnelle. Každá fáze výroby se pečlivě kontroluje od vinoce až po hotovou láhev, aby mohl vzniknout výjimečný sekt, který se hodí pro slavnostní chvíle a jedinečné okamžiky. Průkopnický duch a chuť věci měnit patřily k přednostem Schlumbergera již od samotného začátku. Dnes se značka zaměřuje vývoj nových produktů a inovativních nápadů více než kdy předtím. Úspěšnými příklady z nedávné doby jsou produktové „novinky“ z roku 2016 Schlumberger ON ICE a řada Reserve v roce 2018. Spolu s dalšími prestižními domy patří SWSK k předním evropským výrobcům šumivých vín. Od roku 2016 do skupiny SWSK patří i tradiční společnost Mozart Distillerie ze Salcburku se značkami čokoládových likérů MOZART a AMADEUS, jablečným likérem BURLÄNDER a ovocnou brandy BOISTER. Dnes SWSK vyváží své vlastní a koncernové značky do více než 60 zemí světa. Společnost má asi 219 zaměstnanců včetně dceřiných společností v Rakousku, Německu a Nizozemsku. Společnost je zároveň vlastníkem značky TOP SPIRIT, což je největší obchodní dům pro lihoviny, víno, šumivá vína a nealkoholické nápoje v Rakousku.

Hlavní parametry

Značka	Schlumberger
Druh	šumivé víno
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Pinot noir, Svatovavřinecké, Zweigeltrebe
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Rakousko, Weinviertel
Klasifikace původu	DAC
Zrání	1 rok, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	11,50 %

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	SWSK GmbH, Heiligenstädter Str. 43, 1190 Wien, Rakousko