

Piper Heidsieck Rosé Sauvage brut 0.75l

» Vína



Kód produktu

29019

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 natrpkklých 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 aroma 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:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

Piper Heidsieck Rosé Sauvage brut 0.75l

» Vína

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 nejprůzračnější 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) směsí 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 nejprůzračnější 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
Ročník	NON Vintage
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	ležení na lahvi
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Maison Piper-Heidsieck (Piper & Charles Heidsieck – EPI) 12 Allée du Vignoble – CS 90024 51726 REIMS, France
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.