

Taittinger Réserve brut v krabičce 0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN

3016570001030

Kód produktu

CHA02620

Taittinger Brut Réserve je směsí Chardonnay (40 %), Pinot Noir a Pinot Meunier (60 %) vína z více než 35 různých vinic a ročníků, vyzrálá do dokonalosti. Tento vysoký podíl Chardonnay je jedinečný mezi jemnými šampaňskými bez ročníku. Minimálně zrání je však 3 roky ve sklepích, kde dosáhne vrcholu aromatické zralosti.

Díky tomu je Taittinger Brut Réserve delikátní, vyvážené šampaňské, známé svou vynikající kvalitou po celém světě. Brilantní tělo zlatožluté barvy. Bubliny jsou jemné, zatímco pěna je diskretní ale přetrvávající. Vůně šampaňského je velmi otevřená, výrazná, ovocná a briošková, plná tónů broskví, bílých květů a vanilkových lusků. Chuť je jemná, živá, svěží a v naprosté harmonii, plná čerstvého ovoce a medu.

Taittinger Brut Réserve je ideálním společníkem pro oslavy a zvláštní příležitosti, ale stejně dobře se hodí k lehkým předkrmům, mořským plodům nebo jemným sýrům.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Taittinger Réserve brut v krabičce 0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

V roce 1734 založil Jacques Fourneaux vinařský podnik v Champagne a úzce spolupracoval s benediktinskými opatstvími, která v té době vlastnila nejlepší vinice v regionu. Po první světové válce se vinařství přestěhovalo do velkého sídla na Rue de Tambour, kde žil Theobald I. Navarrský (1201–1253). Podle dlouholeté legendy to byl on, kdo přivezl hrozny Chardonnay z Kypru po návratu z křížové výpravy ve středověku. Toto tvrzení bylo vyvráceno genetickou analýzou zjištěnou na Kalifornské univerzitě v Davisu. Taittingerové byli rodina obchodníků s vínem, kteří se v roce 1870 přestěhovali z Lotrinska do pařížské oblasti, aby si po francouzsko-pruské válce a Frankfurtské smlouvě (1871) udrželi francouzské občanství. V roce 1932 koupil Pierre Taittinger zámek Château de la Marquetterie [fr] od vinařství Forest-Fourneaux. Během první světové války sloužilo jako velitelské stanoviště a on tam byl uvězněn poté, co v boji utrpěl infarkt. Vinice zámku byly od 18. století osázeny vínem Chardonnay a Rulandské modré. Tento pozemek rozvíjel bratr Jean Oudart [fr], benediktinský mnich, jeden ze zakladatelů šampaňského vína, a později patřil spisovateli Jacquesovi Cazottovi. V letech 1945 až 1960 podnik vedl Pierreův třetí syn François. Pod jeho vedením byly v opatství Saint-Nicaise, postaveném ve 13. století v galsko-římských křídových dolech ze 4. století, založeny sklepy Taittinger. Po Françoisově smrti při nehodě převzal vedení jeho bratr Claude a řídil podnik v letech 1960 až 2005. Během této doby se Taittinger stal šampaňským domem světového významu. Champagne Taittinger bylo v červenci 2005 prodáno rodinou Taittingerů[7] spolu s její dceřinou společností Société du Louvre americké soukromé investiční firmě Starwood Capital Group. Odborníci z oboru (šampaňské domy, vinaři, družstva, distributoři a zákazníci) tvrdili, že cíle krátkodobé, nebo dokonce střednědobé, ziskovosti za jakoukoli cenu, prosazované tehdejšími manažery podniku, nejsou slučitelné s produkcí kvalitního šampaňského vína, která vyžaduje čas, důvěru a rozsáhlé delegování pravomocí na majitele sklepa. Kromě toho by příchod investorů, kteří jsou kultuře šampaňského zcela cizí, mohl vést k zásadnímu narušení rovnováhy v tomto odvětví. Konečně, 31. května 2006, koupila podnik Northeast Regional Bank of the Crédit Agricole ve spolupráci s Pierrem-Emmanuelem Taittingerem za 660 milionů eur. Oblast zahrnuje 288,84 hektarů vinic a má na skladě 12 až 13 milionů lahví. Zámek Château de la Marquetterie a jeho sklepy byly součástí celkové akvizice. Skupina Starwood si ponechala některé hotely, včetně luxusních hotelů Crillon, Lutetia a Martinez, a hotelové řetězce Campanile a Kyriad. Claude Taittinger odešel do důchodu v roce 2006 a jeho synovec Pierre-Emmanuel Taittinger ho nahradil v čele podniku.

Hlavní parametry

Značka	Taittinger
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Přívlastek	Reserva
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrodné víno rékové
Výrobce	Champagne Taittinger 9 place Saint-Nicaise 51100 Reims, Francie
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.