

Veuve Clicquot blanc Rich 0.75l

» Vína



EAN

3049614152337

Kód produktu

CHA08490

V historii šampaňského existují vína, charakteristická vyšší sladkostí, a obvykle byla označována výrazem „rich“. V některých zemích si konzumenti přidávali do svého šampaňského cukr, aby si víno doladili podle své chuti a udělali ho osobitější. Veuve Clicquot obnovilo tuto tradici s RICH – svěžím vínem s vyšší sladkostí. Přizpůsobte si svou sklenku RICH přidáním vybraného ovoce nebo zeleniny!

Pro dokonalé servírování:

1. Přidejte do sklenky kostky ledu
2. Přidejte jednu ingredienci (ananas, limetku, grep, okurku, řapíkatý celer nebo papriku)
3. Nalijte vychlazené šampaňské (8–10°C)

Charakteristický Pinot Noir styl vín Veuve Clicquot získává s Veuve Clicquot Rich Champagne novou všestrannost s vyšším dávkováním cukru, zatímco větší přítomnost Meunier zdůrazňuje svěží, ovocné a svědné tóny.

Na patře se citrusové a květinové tóny dokonale snoubí s dynamickou svěžestí a krémovým závěrem. Víno Veuve Clicquot Rich Champagne má výjimečnou kulatost a sladkost v dokonalé rovnováze. Je to všechno o svěžesti a hedvábnosti. Vinařský tým skutečně pečlivě vybíral ingredience, které podtrhnou aroma vína: okurka, grapefruitová kůra, ananas, paprika, celer nebo čaj – to vše si můžete vychutnat na ledu.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Veuve Clicquot blanc Rich 0.75l

» Vína

Popis

Veuve Clicquot Champagne Rich je výjimečné cuvée od světoznámého šampaňského domu Veuve Clicquot, který je synonymem pro inovaci, kvalitu a styl již od roku 1772. S Champagne Rich tento tradiční dům vytvořil moderní interpretaci šampaňského, speciálně navrženou pro kreativní koktejly. Je určena pro znalce, kteří chtějí zažít šampaňské nejen v jeho klasické podobě, ale také jako základ pro inovativní koktejlové kreace. Směs se skládá z klasických odrůd šampaňského: Pinot Noir, Pinot Meunier a Chardonnay. Dominuje Pinot Noir, který mu dodává strukturu a sílu, zatímco Pinot Meunier přispívá ovocnou kulatostí a Chardonnay dodává eleganci a svěžest. Veuve Clicquot Rich je výjimečný svým mírně vyšším obsahem (zbytkového cukru), který mu dodává plnější a aromatictější styl. Díky tomu je ideální pro míchání s čerstvými ingrediencemi, jako je okurka, paprika, ananas, zázvor nebo čaj – zcela dle osobní chuti. Degustační poznámky: Ve sklenici se Veuve Clicquot Rich prezentuje v zářivě zlatožluté barvě s živými, jemnými bublinkami. Ve vůni dominují ovocné aroma citrusových plodů, peckovin a tropického ovoce, doplněné květinovými tóny a nádechem briošky. Na patře je plné, intenzivně aromatické a zároveň elegantní, s vyváženou chutí svěžesti, sladkosti a krémové pěny. Závěr je dlouhý a svůdný. Zbytkový cukr: 55 g/l Champagne Rich není jen klasický aperitiv, ale především perfektní základ pro šampaňské koktejly. Podává se s ledem a v kombinaci s ingrediencemi, jako je čerstvá okurka, zázvor nebo exotické ovoce, rozvíjí nový, moderní aromatický profil. Konzumováno samotné, skvěle se hodí i k asijské kuchyni, kořeněným pokrmům, ovocným dezertům nebo jemným sýrům. Podáváno při teplotě 8–10 °C odhaluje celou svou škálu a ze zvláštních příležitostí dělá luxusní zážitek.

Hlavní parametry

Značka	Veuve Clicquot Ponsardin
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	vhodné k podávání na ledu & ICE
Charakter	Doux & obsah zbytkového cukru více než 50 g/l
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	dárkové, holá lahev, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	LVMH Moët & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris 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.