

Charles Heidsieck Brut Réserve 0,75L 12%

» Champagne



Popis

V roce 1851 se Charles Heidsieck odvážil založit svůj vlastní šampaňský dům: Charles Heidsieck Champagne. Během velmi krátké doby si udělal jméno svými mimořádnými víny. Kvůli zrání a skladování svých šampaňských se přestěhoval do historických podzemních křídových sklepů ve francouzském městě Remeš. Tyto unikátní sklepy jsou v současnosti zapsány na seznamu světového dědictví UNESCO. Vzhledem k vysoké vlhkosti a tmě, která tam panuje, jsou křídové sklepy výborným místem pro zrání šampaňského Heidsieck. Pro zvýšení kvality pocházejí šťávy z hroznů z prvního lisování a šampaňskému tak prospívá pomalé a dlouhé zrání od 3 do 4 let. Ocenění: - 93 bodů ze 100 Falstaff - 92 bodů ze 100 Robert Parker Wine Advocate Odrůdy: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Světle zlatožlutá ve skle. V nose jemná vůně briošky a meruněk. Tato vůně je doprovázena mandlemi. Bohaté na jemnosti na patře s jemnou sladkostí a příjemnou mineralitou. Dlouhotrvající závěr. Výrobce: Charles Heidsieck, 12 Allée du Vignoble, 51100 Reims, Francie Země původu: Francie Vinařská oblast: Champagne Alk. 12% obj. Objem 0,75L Obsahuje oxid siřičitý.

| | |
|---------------------|---------|
| Kód produktu | 2101 |
| Orientační hmotnost | 1,72 kg |

Dostupnost na skladě: skladem

Hlavní parametry

| | |
|---------------|---------------|
| EAN | 3037900003678 |
| Procento lihu | 12,00 % |