

## Champagne Piper-Heidsieck, Riviera Demi Sec

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.



**Region:** Francie > Champagne



**Popis:** Polosuché šampaňské pro tu správnou plážovou atmosféru s dosáží 35 g/l. Dobře vychlazené nebo s pár kostkami ledu se Vám odvděčí opojnou chutí s náznakem exotiky a sladkého koření, která Vás bude nutit stále dál ochutnávat...  
Alkohol: 12,5% Obj.



**Odrůda:** Variety.Pinot Noir 55%, Variety.Meunier 30%, Chardonnay 15%



**Uzávěr:** Korek



**Teplota pití:** 5 °C



**Alergeny:** Oxid siřičitý (SO<sub>2</sub>), siřičitany

