

Andresen 1975 Colheita 20%0.75l

» Vína



EAN

5602765003101

Kód produktu

PO001848

Colheita je portské víno pouze z jednoho ročníku (všechny hrozny jsou z jedné sklizně), které zraje ve dřevě. V portugalštině slovo "Colheita" znamená "sklizeň" nebo "vinobraní". V dubovém sudu musí zrát minimálně 7 let, ale většinou to bývá daleko více, klidně i více než sto let. Koukněte na datum lahvování na přední nebo zadní etiketě, kde podle popisků typu "zrálo ve dřevě" poznáte, že jde o Tawny, nikoliv o Vintage portské. Colheita může nabídnout vynikající hodnotu vína, obvykle bývá levnější než Vintage obdobného věku. K dispozici je menší množství lahví, většinou pouze 1 % produkce všech portských vín vyrobených v daném roce.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

Andresen 1975 Colheita 20%0.75l

» Vína

Popis

Jann Hinrich Andresen se narodil v Oevenum na Friském ostrově Föhr v roce 1825, které tehdy patřilo Dánsku. Jeho rodiče Thomaz Andresen a Thunke Poppen si mohli dovolit posílat malého Janna do školy jen v zimě, a tak musel po zbytek roku pást krávy. Na tomto odlehleém ostrově bylo pastevectví a rybolov stěžejními aktivitami. V roce 1840 ve věku 14 let Jann opustil ostrov Föhr na plachtěnicí mířící do Porta coby nejmladší člen posádky. Vydal se na cestu, která změnila jeho život. V kotvišti v Portu byl pověřen dohledem na lodí, mladého Janna ovšem napadlo, že by si mohl přivydělat nějaké peníze navíc a pozval místní zvědavce na inspekci kožichu ledního medvěda v podpalubí. Když se kapitán vrátil, následovala ale zuřivá honička v ulicích Porta a výtečník se musel schovat před rozzlobeným kapitánem. Loď odplula a Jann zůstal v neznámém městě bez znalosti jazyka. Začal pracovat v obchodě s lampani a za pouhých pět let založil Port House, který dodnes nese jeho jméno. Roku 1854 přijal portugalské občanství po anexi Fríska Německem. Podnikavý duch Jannovi nechyběl a ještě než se završilo století, stal se nejbohatším obchodníkem nejen v Portu ale v celém Portugalsku. Měl flotilu parníků, z nichž jeden nesl jméno Oevenum podle místa svého narození. Nicméně jeho sklepy v Portu byly navždy jeho srdeční záležitostí.

ccccNásledovníci Janna zakladatele byli nuceni přemýšlet o prodeji podniku pod tíhou krizových let 2. světové války v roce 1942. Velice cenné zásoby starých ročníků portských vín a vysoká reputace těch nejvyšších zaujaly již dobře zavedeného majitele jiného portského domovním Albino Pereira dos Santos. 44letý v portských kruzích respektovaný muž se významným dílem podílel na vytvoření základních pravidel výroby a obchodu s portským vínem, dodnes platných. Do roku 1958 hnán touhou po objevování těch nejlepších portských vín, vlastnil již pět portských domů, z nichž byl Andresen nejvýznamnější. Jeho hluboké znalosti, degustátorský um a vášeň pro portské víno posílila strategické zásoby dlouhozrajících, špičkových šarží vín hluboko v temných sklepičích domu Andresen. Po Albinově náhlé smrti roku 1962 převzal vedení podniku syn Mário Ruy Flores dos Santos, který spolupracoval se svým otcem od roku 1952 a nyní pokračoval v rodinné firmě. Během let dále vyhledával a investoval do nejlepších vín s cílem posílit portfolio zásob, přičemž prodával jen tolik, aby udržel obchod zdravý. Dobře si uvědomoval, jak důležité jsou tyto zásoby vín, zrající i desítky let, pro budoucnost. Na sklonku 80. let se rozhodl věnovat pouze Andresenu a začít plnit svůj sen - představit kvalitu dosud nepoznanou mezi portskými víny. eeeDnes více než 160 let od založení je hrdá a nezávislá společnost Andresen jednou z posledních rodinných firem plně v portugalských rukách. Pionýrský duch Janna Hinricha je stále cítit, jak Andresen proniká na nové trhy a dodává své cenné Porto do všech koutů Země. Andresen pravidelně uvádí na trh novinky, které vždy budí v Portu a u znalců zájem. V poslední době nově uvedl na trh dlouhozrající bílá Tawny a je jediným portským domem, kterému dodnes zraje Colheita (ročníkové Tawny) ročníku 1900 a 1910 v sudech v jeho výjimečných sklepičích a lahve je pouze na konkrétní poptávku. Díky odpovědné práci předků se dnešní generace majitelů může opřít o nabídku jedinečných vín a s odpovědností rodinné tradice pokračovat v okouzlivém příběhu, jakých v dnešní době již mnoho nezbyvá. Sklepy Andresen se nachází v přístavní čtvrti Porta Vila Nova de Gaia a vinifikační část byla přesunuta do srdce regionu Douro, kde rostou všechny hrozny pro výrobu portských vín. Nespornou výhodou domu Andresen je 40ha vlastních vinic - Quintas - klasifikace „A“, které zaručují nejvyšší kvalitu premiových portských v nabídce Andresen. Návštěva sklepů je jako procházka nazpět časem. Až zde člověk může plně poznat a pochopit oddanost předků a respekt a odpovědnost dnešních majitelů k tradicím sahajícím do roku 1845. Pouze pobyt v tichých nekonečných chodbách obklopených starými dřevěnými barely plnými všech ročníků portského za posledních 100 let Vám zprostředkuje finální zážitek - vůni, jenž jedině čas a vášně vytváří.

Hlavní parametry

Značka	J.H.Andresen
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Tawny s oříškovým charakterem
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Barva	červená
Ročník	1975
Oblast & obec	Porto
Klasifikace původu	D.O. & Denominaziön de Origien
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Přívlastek	Colheita & víno z jedné konkrétní sklizně
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Výroba	zrání v menších dubových sudech, pro rozvoj chuti a vůni, jako jsou ořechy, sušené ovoce, karamel a koření.
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonně zařazení	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobc	JH Andresen Rua Felizardo Lima 74 Apartado 1510 4410 - 901 Vila Nova Gaia, Portugalsko
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.