

Champagne Deutz Amour De Deutz Brut Rose



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

TOOTJA

CHAMPAGNE DEUTZ SA

Champagne Deutz&Geldermann'i rajasid Aÿ-s, Champagne piirkonna vanimas Grand Cru külas 1838. aastal kaks saksa päritolu veinikaupmeest: William Deutz ja Pierre-Hubert Geldermann. Ettevõtte nimeks sai Champagne Deutz 1873. aastal, kui Réne Deutz'i õde Marié abiellus Albert Geldermanniga ja šampanjamaja muutus tänu abielule pereettevõtteks. 1993. aastal omandas šampanjamaja Rouzaud perekond, kellele kuulub ka Champagne Louis Roederer. Champagne Deutz'ile kuulub 45ha 1^{er} Cru ja Grand Cru viinamarjaistandusi Aÿ külas.

VIINAMARJAD

58% Pinot Noir, 42% Chardonnay

Pinot Noir ja Chardonnay on Burgundia päritolu klassikalised Champagne piirkonna viinamarjasordid.

VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega ja marjase iseloomuga luksuslik roosa šampanja

–

Välimus peene mulliga, keskmisest madalama intensiivsusega kahvatu-roosa.

Aroom on keskmise intensiivsusega, veidi floraalne, marjaselt värske ja kriidist tsitruseline. Tunda küpseid punaseid kirsse, vaarikaid ja aedmaasikaid koos verigreibi ja punase apelsiniga.

Aroomilõppu lisandub kuivatatud pihlakaid, kibuvitsamoosi ja küpseid punaseid metsamarju koos röstitud rukki teraleiva noodiga.

Maitse on kuiv, keskmise täidlusega, marjaselt mineraalne ja ergas. Maitse avanedes tunda marjast vürtsikust, punaseid küpseid luuvilju ja veidi põldmarju koos kuivatatud pohlade. Järelmaitse pikk, mitmekihiliselt elegantne ja marjaselt mineraalne, kus kombineeruvad küpsed tsitrusviljad üleküpsenud punaste metsamarjadega.

85% marjadest pärinevad Grand Cru ja 15% 1^{er} Cru istandustest. Pinot Noir on korjatud Aÿ Ambonnay, Bouzy ja Verzenay Grand Cru põldudelt, Chardonnay Avize Grand Cru ning Vertus ja Villers-Marmery 1^{er} Cru põldudelt. Ainult esimese pressi mahlast valmistatud baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaadides, on malolaktiliselt fermenteeritud ja areneb 8 kuud pärmisademel. Šampanja kahvatu-roosa värvus tuleneb 6% Pinot Noir ulatuses punaveini lisamisest, mille marjad on korjatud Aÿ Grand Cru „La Pelle“ veiniaia vanadelt väätidelt.

Teine fermentatsioon pudelis koos autolüüsiga pärmisettel kestab 9 aastat.

VEINI SOOVITUS

Lihast ja metslindudest eelroad, veise tar-tar, pardicarpaccio, grillitud kala- ja koorikloomad. Seltskondlikuks veinielamuseks ja tähtpäevadele kingituseks.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 10 - 12 oC väiksemast, sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, enne serveerimist aereerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 10 – 20 aastat, arvestades marjade

korjearstat. Veini säilitada kaitstuna valguse eest, sest pudel on läbipaistvast klaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kastis 6

K

0.75L

3359950255877

