

Champagne Deutz Brut Rose Millesime 12% 0,75L *Kinkekarbis



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 1er Cru ja Grand Cru viinamarjaistandusi Aÿ külas.

VIINAMARJAD

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Pinot Noir ja Chardonnay on Burgundia päritolu ja kõrgelt hinnatud marjasordid Champagne kasvualal.

VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega ja marjase iseloomuga roosa šampanja.

Peene tiheda mullijoaga, värvilt vaskse alatooniga lõheroosa

Aroom keskmisest intensiivsem ja elegantselt marjane, kus tunda üleküpsenud punaseid kirsse ja punaseid sõsraid ning küpseid punaseid metsamarju – jõhvika, küpseid vaarikaid ja maasikaid. Aroomilõppu lisandub veriapelsini ja veidi röstitud mandleid.

Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja marjaselt intensiivne, peegeldades veini aroomi. Tunda küpseid punaseid kirsse, punase sõstra marmelaadi, kuivatatud kibuvitsamarju, vaarikaid ja jõhvika-pohli. Järelmaitse on pikk, ühtlane, kreemja vahususega ja elegantselt marjane-kriidne. Viinamarjad pärinevad Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Chigny-les-Roses, Mailly, Cumières, Verzy ja Verzenay külade 1^{er} Cru ja Grand Cru istandustest. Baasveini käärib roostevabast terasest vaadides, on malolaktiliselt fermenteeritud ja areneb 8 kuud pärmisettel, värviks 6% ulatuses punavein, mis on tehtud Deutzi Aÿ küla Grand Cru „Meurtet“ istanduse Pinot Noir marjasordist. Teine fermentatsioon koos autolüüsiga pudelis pärmisettel kestab 5 aastat.

VEINI SOOVITUS

Lihast ja metslindudest eelroad, veise tar-tar, carpaccio, grillitud kala- ja koorikloomad. Sobib suviseks seltskonnaveiniks ja tähtpäevadele kingituseks.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 9 – 12 oC väiksemast, sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, võib enne serveerimist aereerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 8 – 15 aastat, arvestades marjade korjearastat.

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L

3359950180490

