

Champagne Deutz Brut Rosé



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 René 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

75% Pinot Noir, 23% Chardonnay, 5% Pinot Meunier

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 intensiivne lõheroosa

Aroom keskmise intensiivsusega ja marjaselt elav: tunda jõhvikaid, värskeid vaarikaid ja mörkjaid punaseid metsamarju. Aroomilõppu lisandub torkivat mineraalsust kuivatatud pihlakamarjadega. Maitse on kuiv, keskmisest intensiivsem, keskmise täidlusega ja marjane, kus tunda värskeid punaseid kirsse, punaseid sõstraid, kibuvitsamarju, vaarikaid ja jõhvikaid-pohli. Järelmaitse on pikk, ühtlane ja elegantselt marjane-kriidine.

Viinamarjad pärinevad Montagne de Reimsi ja Côte de Blancs kasvualade 1^{er} Cru ja Grand Cru istandustest, baasvein käärib roostevabast terasest vaatide ning lisatud on 5% ulatuses reservveine. Veini värv pärineb 5% ulatuses punaveinist, mis on tehtud Deutzi Aÿ küla Grand Cru „Meurtet“ istanduse Pinot Noir marjasordist. Baasvein kääritatakse roostevabast terasest vaatides ja on malolaktiliselt fermenteeritud. Teine fermentatsioon koos autolüüsiga pudelis pärmisettel kestab 3 aastat.

VEINI SOOVITUS

Lihast ja metslindudest eelroad, veise tar-tar, carpaccio, grillitud kala- ja koorikloomad.

Sobib suviseks seltskonnaveiniks ja tähtpäevadele kingituseks

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8 - 10 oC väiksemast, sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, võib enne serveerimist aereerida.

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L

3359950052001

1.5L

3359950380388

1.5L

3359950095001

1.5L

3359950097001

1.5L

3359950405300

