



NAUTIMUS

Deutz Brut Rosé Millesime



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

TOOTJA

CHAMPAGNE DEUTZ SA

Champagne Deutz & Geldermannile panid 1838. aastal aluse kaks saksa päritolu veini-kaupmeest: William Deutz ja Pierre-Hubert Geldermann. Ettevõtte nimeks sai Champagne Deutz 1873. aastal. Isiklike viinamarjaaedu Aÿ-s 45 hektarit.

VIINAMARJAD

79% Pinot Noir, 21% Chardonnay

VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega ja marjase iseloomuga roosa šampanja.

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt vaskse alatooniga lõheroosa. Aroom elegantselt marjane, kus tunda värskaid kirsse ja punaseid sõstraid ning küpseid punaseid metsamarju – jõhvikat, värskaid vaarikaid ja maasikaid. Aroomilõppu lisandub veriapelsini ja veidi röstitud mandleid.

-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja marjaselt elav, kus tunda värskaid punaseid kirsse, punaseid õunu, kuivatatud kibuvitsamarju, vaarikaid ja jõhvikaid-pohli. Järelmaitse on pikk, ühtlane, kreemja vahususega ja elegantselt marjane-kriidine.

-Viinamarjad pärinevad 1er Cru ja Grand Cru aedadest, baasveini käärib roostevabast terasest vaatides, lisatud on 30% ulatuses reserv veine ja värviks on lisatud 8% ulatuses punaveini, mis on tehtud Deutzi isiklikust Aÿ külas asuvast „Meurtet“ veiniaia Pinot Noir marjadest. Vein kääritatakse roostevabast terasest vaatides. Teine fermentatsioon koos autolüüsiga pudelis pärmisettel kestab 4 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 / kastis



3359950180490

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.