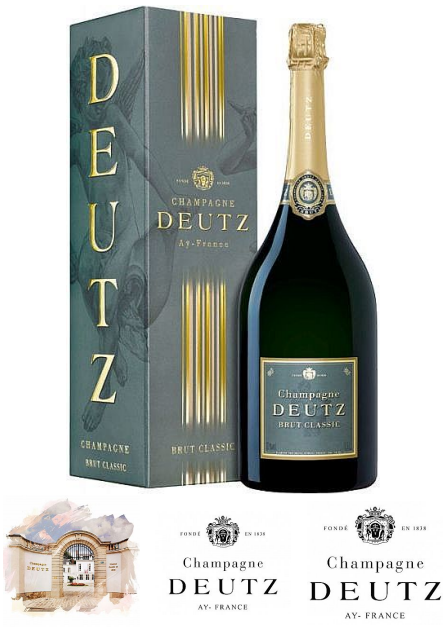
Deutz „ Classic ” brut Champagne Aop v krabičce 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA04060

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier a 30% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Cote de Blancs - Brut

Zářivě zlatožlutá barva ve sklenici. Vůně nabízí aroma čerstvě upečené briošky a zralého ovoce. Na patře šťavnaté žluté ovoce, měkký marcipán a teplý toast. Dlouhý, přetrvávající závěr s příjemným šuměním.

Nejlépe vychutnáno dobře vychlazené. Vynikající doplněk k čerstvým mořským plodům.

Delikátní, živé a skvěle vyvážené základní šampaňské. Jedná se o cuvée odrůd Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier s až 30% podílem rezervních vín. Krásně čisté, elegantní víno s osvěžující citronovou vůní a jemnou pěnou má květinové aroma s příchutí meruňky, zralého jablka a kouřově minerálních tónů. Díky dlouhému druhotnému kvašení v lahvi (3 roky) se jedná o jedno z nejlepších základních Champagne na trhu.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Deutz „ Classic ” brut Champagne Aop v krabičce 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Již na první pohled svou průzračnou, zářivě žlutou barvou a nekonečným proudem jemných, perzistentních bublinek, které vytvářejí opulentní, krémovou pěnu. Vůně je čirá a podmanivě elegantní, odhaluje vrstvy jiskřivého citronu, osvěžujícího grepu a delikátních květinových tónů, které tančí ve vzduchu. První doušek je zjevením – objevte šťavnatou meruňku a křupavé zralé jablko, mistrovsky propletené s fascinujícími kouřově-minerálními nuancemi, které dodávají hloubku. Celý zážitek je korunován neodolatelnou, právě upečenou brioškou a hřejivým tónem opečeného toastu. Je to šampaňské, které oslavuje dokonalou harmonii a zanechává na patře pocit naprostého uspokojení. Pro zajištění nepřekonatelné komplexnosti, konzistence a charakteru je směs obohacena až o 40 % vzácných rezervních vín, která tomuto Brutu vtisknou jeho jedinečnou a nezaměnitelnou osobnost. Toto výjimečné šampaňské zraje minimálně 3 roky hluboko ve historických sklepech na kvasinkách, kde se pomalu a s grácií rozvíjí jeho bohatá aromatická paleta a jedinečná komplexnost. S dosáží pouhých 9 g/l si zachovává úžasnou svěžest a brilantní eleganci, která osloví i ty nejnáročnější znalce a zanechá na patře dlouhotrvající, nezapomenutelný zážitek čisté radosti. Champagne Deutz vzniklo v roce 1838 v obci Aÿ, postupně se etablovalo jako jedna z klasických Grandes Marques, pravda, tak trochu zdrženlivějších a s méně okázalým a extravagantním marketingem, než bývá běžné. Neokázalá a přitom skvělá jsou ovšem i jejich vína. Vinařství založili dva Němci – William Deutz a Pierre Geldermann. Champagne Deutz je tak jedním z nejstarších členů prestižního Club des Grandes Marques, který sdružuje 24 nejvýznamnějších šampaňských domů. Dnes Deutz připravuje až dva miliony lahví, 75% hroznů nakupují od pěstitelů v obcích Premier a Grand Cru, sami vlastní asi 42 ha vinic na pěti různých místech. Jejich vína, připravovaná bez vlivu dřeva, jsou sofistikovaná, spíše umírněného stylu s krásně elegantním perlením. Tím, že na sebe nestrhávají zbytečnou pozornost, vyžadují trochu soustředění, za které se vám ovšem odmění dokonalou harmonií. Založeno: 1838 Sídlo: Aÿ Vinice: 42 ha vlastních Produkce: 2.000.000 lahví Tento slavný Champagne House sídlí na svazích slavných vinic v Ay. William Deutz a Pierre-Hubert Geldermann založili toto vinařství společně již roku 1838. Champagne Deutz je jedním z nejstarších členů prestižního sdružení Club des Grandes Marques, která sdružuje 24 nejvýznamějších šampaňských domů. Vyznačuje se mimořádnou elegancí a delikátním perlením, i proto jeho obliba stále roste. Výroba vína je velmi tradiční, vinifikace probíhá v nerezových kádích. Dubové sudy se zde zcela vynechávají, aby se zdůraznila čistota a svěžest vína. Základní vína se nechávají kvasit při nízkých teplotách, aby se zachovala aromata, a všechna vína procházejí malolaktickou fermentací (jablečno-mléčným kvašením).

Hlavní parametry

Značka	Deutz
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Deutz Champagne, 16 rue Jeanson - BP 9 - 51160 AY, Francie