Deutz rosé de Ay brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





Kód produktu	CHA04079

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80 % královského Pinot Noir a svěžího 20 % Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Cote de Blancs - Brut

Delikátní í, živé a skvěle vyvážené základní růžové šampaňské s vůni po letním ovoci - rybízu, jahodách a třešní. Na patře se krásně rozvinou v granátové jablko a angreštu.

Ve sklenici se Deutz Champagne Rosé třpytí zářivým lososově růžovým odstínem, měděnými odlesky a živými, jemnými bublinkami. Vůně odhaluje intenzivní aroma červených bobulí – zejména lesních jahod a malin – doplněné jemnými květinovými tóny a nádechem briošky. Na patře je svěží, plné a hladké, s dokonalou rovnováhou mezi ovocem, kyselostí a krémovou elegancí. Závěr je dlouhý, rafinovaný a harmonický s ovocnou dochutí. Zbytkový cukr: 9-10 g/l

Deutz Rosé je vynikajícím doplňkem elegantních předkrmů, jako je lososový tatarák, tuňákové carpaccio nebo mušle svatého Jakuba. Svůj aromatický potenciál rozvíjí také s drůbeží, sushi nebo jemnými bobulovými dezerty. Jako aperitiv pro zvláštní příležitosti nebo jako stylový doplněk k jídlu toto šampaňské zaujme svou sofistikovaností, charakterem a francouzskou noblesou.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Deutz rosé de Ay brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Pro dosažení té nejjemnější růžové barvy a hloubky charakteru s chirurgickou přesností přidáno zhruba 6 % tichého červeného vína Pinot Noir.Každá láhev Deutz Brut Rosé stráví ohromující minimum 3 roky ve tmavých, chladných sklepech, trpělivě zrajíc na kvasinkách. Představte si ten čas, tu trpělivost, která je věnována vytvoření neopakovatelné hloubky a komplexnosti! A to není vše! Po degorzáži, kdy dosáhne své dokonalosti, si dopřeje dalších 6 měsíců odpočinku, aby se chutě usadily a rozvinuly do naprosté harmonie. S dosáží 9 g/l je toto šampaňské perfektně vyvážené, ani sladké, ani příliš suché – prostě absolutní dokonalost pro váš jazýček. 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	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, 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	3 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