



**Ruoka:** Äyriäiset, Kala

**Tuotenro:** 1260100

**Viivakoodi:** 3359952005005

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)

TAMPEREEN  
VIINITUKKU

[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

# Champagne Deutz Brut Classic

Samppanja / Rypäleet: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

44.90 €

*Kuvaus*

Kaunis kullankeltainen väri. Tuoksu kukkainen, paahtoleipämäinen, marsipanaa, omenaa ja päärynää, valkeita kukkia ja sitrusta. Täyteläisen elegantti maku, jossa chardonnayn raikkaus ja Pinot Noirin rikkaus, maku jopa kermamaisen täyteläinen, silti raikas. Pehmeä ja täyteläisen hedelmäinen pitkä jälkimaku. Tämä samppanja on talon tunnusmerkki, joka sekoitetaan huolella vuodesta toiseen. Sekoitukseen käytetään 20–40 % kypsiä samppanjoita, jotta taataan korkea laatu ja tyylin säilyminen nimikkosamppanjassa. Sekoitukseen käytetään keskimäärin 55 eri viiniä. Tämän jälkeen samppanja kypsyy kellareissa 4 vuoden ajan.

Wine Spectator 11/2017 – 92 p

*Tuottaja*

## Champagne Deutz

Champagne Deutzin perustivat William Deutz ja Pierre-Hubert Geldermann Aÿn kaupungissa vuonna 1838. Maison Deutz & Geldermann menestyi hyvin, ja siirtyi sukupolvelta toiselle. Vuonna 1882 Deutz oli yksi Syndicat des Grandes Marquesin perustajajäsenistä. Laman aikana 1930-luvulla talo oli vähällä mennä konkurssiin kysynnän romahdettua laman vuoksi. Marie Deutz-Geldermann sijoitti koko huomattavan henkilökohtaisen omaisuutensa yritykseen ja pelasti talon. Vuosien varrella ja sukupolvi toisensa jälkeen uusia tarhoja ja maita hankittiin pikkuhiljaa. Kaikki tilan tänä päivänä omistamat maat ovat menneiden sukupolvien hankkimina, kunnostamia ja rakkaudella vaalimia. Reilu kolmannes tulee talon omilta tarhoilta ja loput hankitaan läheisiltä sopimusviljelijöiltä, joilta Deutz on ostanut rypäleensä jo useiden sukupolvien ajan. Deutz ostaa vain parhaita rypäleitä ja karsinta on ankaraa myös lajittelupöydällä, vain laadukkaimmat rypäleet kelpaavat talon puristamolle. Deutz onkin erityisen tunnettu korkeasta laadustaan. Deutzille rypäleitä toimittavien tarhojen échelle luokitus on 95 %, luku on yksi Champagnen korkeimmista.