



Ruoka: Äyriäiset, Kala

Tuotenro: 1260300

Viivakoodi: 3359952006002

Tilavuus: 1.5 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 3 pullo(a)



www.viinitukku.fi

Champagne Deutz Brut Classic Magnum

Samppanja, Erikoispullokoko / Rypäleet: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

98.00 €

Kuvaus

Kauniin kullankeltainen väri ja runsas, hieno mousse. Tuoksu alkuun kukkainen, avautuen paahtoleipämäiseksi, marsipaania ja kypsiä hedelmiä, kuten omenoita ja päärynöitä, valkeita kukkia ja häivähdys sitrusta, ripaus paahtoleipää. Täyteläisen elegantti maku, jossa aistittavissa selkeästi chardonnayn rikkaus ja Pinot Noirin rikkaus, maku jopa kermamaisen täyteläinen, rikas ja silti raikas. Pehmeä ja täyteläisen hedelmäinen jälkimaku, joka hellii suuta miellyttävän kauan. Tämä samppanja on talon tunnusmerkki, joka sekoitetaan huolella vuodesta toiseen. Rypäleet tulevat Marnen alueelta ja niiden kyläluokitus on 95 % (échelle). Sekoitukseen käytetään vuosittain 20–40 % kypsiä samppanjoita uuden sadon lisäksi. Tämä siksi, jotta taattaisiin korkea laatu ja talon tyylin säilyminen nimikkosamppanjassa. Sekoitukseen käytetään keskimäärin 55 eri samppanjaa. Tämän jälkeen samppanja kypsyy kellareissa neljän vuoden ajan.

Wine Spectator – 92 p

Tuottaja

Champagne Deutz

Champagne Deutzin perustivat William Deutz ja Pierre-Hubert Geldermann Ayn 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.