



Champagne Pierre Peters Extra Brut

Samppanja / Rypäleet: Chardonnay

48.50 €

Kuvaus

Vihertävän keltainen. Tuoksu täyteläinen, hieman ruista ja paahtoleipää, timoteitä. Maku intensiivinen, mutta kevyt ja raikas. Miellyttävästi kuiva, mutta silti pehmeä ja suuntäyttävä, puhdas ja raikas. Rakenteeltaan upea samppanja. Dosage 2 g/l. Rypäleet: Chardonnay 100 %.

Tuottaja

Champagne Pierre Peters

Petersin suku on alkujaan Luxemburgista. Tila on ollut suvun omistuksessa 1880-luvulta saakka, jolloin siellä viljeltiin chardonnay -rypäleitä viinin valmistusta varten. Pierre Peters astui ohjaksiin vuonna 1946 ja alkoi valmistaa omaa nimeään kantavaa samppanjaa. Hänen poikansa François Peters otti vetovastuun vuonna 1968 ja hänen työnsä ansiosta talo nousi arvostetuimpien samppanjatuottajien joukkoon. Tilalla on 17,5 hehtaaria köynnöksiä, joista 12 hehtaaria sijaitsee Le Mesnilin parhailla paikoilla. Le Mesnil on 100 % Grand Cru -kylä. Vuotuinen tuotanto on 150 000 pulloa. Voimakkaina, mutta hedelmäisinä samppanjoina nämä sopivat erinomaisesti sekä ruokajuomiksi että maljajuomiksi. Rodolphe Petersin otettua tilan haltuunsa vuonna 2008, on viennin osuus tuotannosta kasvanut entisestään ja vuonna 2009 lanseerattiin Rose de Albane -samppanja. Se on ensimmäinen tuote tilan historiassa, joka ei ole pelkästään chardonnaysta tehty blanc de blancs -samppanja. Richard Julinin samppanja-kirjan mukaan ne, jotka nyt nauttivat Petersin tuotteita ja laittavat niitä kätköön, ovat onnekkaita.

Ruoka: Äyriäiset, Kala

Tuotenro: 1050500

Viivakoodi: 3586460002015

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 6 pullo(a)

TAMPEREEN
VIINITUKKU 

www.viinitukku.fi