

Champagne Deutz, Brut Rosé MAGNUM

Založeno: 1838 Sídlo: Aÿ Vinice: 42 ha vlastních Produkce: 2.000.000 lahví 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 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 spíše uměřeného stříhu, sofistikovaná, krásně perli, nepřehnaná a velmi příjemná, nestrhávají na sebe zbytečnou pozornost a vyžadují trochu soustředění, za které se ovšem odmění. Vybalancované věci s finesou.



Region: Francie > Champagne



Popis: Delikátní růžové šampaňské s vůní po letním ovoci – rybízu, jahodách a třešních. Na patře se krásně rozvine v granátové jablko a angrešt.

Alkohol: 12% Obj.



Odrůda: Variety. Pinot Noir 100%



Uzávěr: Korek



Teplota pití: 10 °C



Gastronomie: Samostatně



Složení: Odrůdové víno révové



Alergeny: Oxid siřičitý (SO₂), siřičitany

