Deutz Amour de Deutz 0.75l

» TIPy na dárky » Raritní lahve

FONDÉ EN 1838
Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

Kód produktu	CHA04051

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Avize, Le Mensil-sur-Oger a Villers-Marmery - Brut

Víno se zářivými zlatavými odstíny. Chuť vína v sobě zahrnuje vyzrálé meruňky, broskve a drobné žluté ovoce. Je hebce hladká, vláčná a vábná. Konečný chuťový zážitek je dokonalou ozvěnou jednotlivých chutí, obohacený o letní medovou mirabelku.

Delikátní a vábné vůně jsou výrazem vyzrálých hroznů jemné odrůdy Chardonnay, obohacené delikátními tóny briošky. Doporučujeme k langustě, grilovanému humru či rybě s lehce krémovou omáčkou, která je jemně dochucená orientálním kořením.

Unikátní ročníkové šampaňské, prestige cuvée od Deutz. Je vyrobené pouze z hroznů Chardonnay, které pochází z oblastí Avize, Le Mensil-sur-Oger a Villers-Marmery. Jedná se o elegantní šampaňské s jemným perlením a vyzrálým aroma po citrusových plodech, briošce a velmi dlouhým závěrem. Samozřejmostí je pevná kyselina a mineralita a velký potenciál ke zrání.

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.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Deutz Amour de Deutz 0.75l

Popis

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	bílá
Ročník	2011
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	Blanc de Blancs, cuvée Prestige
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	ležení na lahvi
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Deutz Champagne, 16 rue Jeanson - BP 9 - 51160 AY, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.