

Deutz Classic Brut Extra de Ay 0.75l

» Vína



Kód produktu

CHA04000

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier a 30% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Cote de Blancs - Brut Extra

Šampaňské Deutz Extra Brut se vyznačuje maximálně nízkým obsahem cukru (3 g/l), což se plně projevuje v jeho zralé a hluboké chuti. Pro výrobu šampaňského byly použity ve stejném poměru tři odrůdy hroznů: Pinot Noir, Pinot Meunier a Chardonnay. Toto šampaňské se vyznačuje dokonale vyváženou elegantní chutí, která kombinuje svěžest a výraznost Chardonnay a Pinot Meunier a získává krémovou texturu Pinot Noir.

Dům Champagne Deutz se řadí mezi šest nejlepších šampaňských domů, včetně Lois Roederer, Veuve Clicquot, Bollinger, Krug a Riunart. Dům Deutz byl založen v roce 1838 dvěma německými podnikateli - Williamem Deutzem a Hubertem Zheldermanem, kteří imigrovali z Pruska, kde prodávali šampaňské. Je pozoruhodné, že zpočátku společnost neměla vlastní vinice, takže William a Hubert museli kupovat cuvée lahvované. Víno bylo osvobozeno od sedimentu, dávkování na etiketě lahve bylo nalepeno specialitami a víno se prodávalo. Vlastní vinice se u domu Deutz objevily až po druhé světové válce. Společnost postupně nakupuje pozemky v Champagne. Všechny vinice v Au, Pierre, Mesnil-sur-Auger a Bissen byly postupně obnovovány a rekonstruovány. V roce 1983 společnost Deutz koupil významný šampaňský dům Louis Roederer. Noví majitelé plně zachovali styl a tradici rodiny Deutz. Příímí potomci zakladatelů Deutz pracují v klíčových pozicích společnosti.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

Deutz Classic Brut Extra de Ay 0.75l

» Vína

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 nejvýznamnějších 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 aroma, 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	NON Vintage
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno rékové
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.