

Vinoplevelser

Amour de Deutz Rose, 3/4 ltr.

Champagne Deutz, AOP



Huset Deutz & Geldermann er grundlagt af William Deutz og Pierre Geldermann i 1838 i byen Aÿ i Champagne.

William Deutz og Pierre Geldermann lagde fra starten en linie, hvor kvaliteten var det primære, en linie, der siden er blevet fulgt op af den nuværende direktør André Lallier, oldebarn af William Deutz. Således har Deutz, siden grundlæggelsen af "Syndicat des Grandes Marques de Champagne" i 1882, været et aktivt medlem af denne eksklusive organisation bestående af de 20 bedste huse, kendt for deres kvalitet i både Frankrig og resten af verden, hvor der nydes luksuschampagner. Samtlige vine produceres med største omhu. Alle champagner produceres f.eks. udelukkende af most fra første pres. Huset Deutz nægter at indføre masseproduktionsmetoder, idet man anser dem for uforenkelige med det traditionelle håndværk, der er nødvendigt til fremstilling af store champagner. Med Louis Roederers overtagelse af Maison Deutz i 1993 fik man tilført den nødvendige kapital, der sikrer, at man til stadighed kan lave Champagne af en kvalitet, der retfærdiggør Deutz' position blandt de allerbedste huse i Champagne.

Amour de Deutz er husets prestigechampagne, hvor druerne udelukkende kommer fra landsbyer, som er klassificeret Grand Cru. Pinot Noir-druerne selekteres primært fra vinmarker i landsbyerne Aÿ, Verzenay og Bouzy, mens Chardonnay-druerne fortrinsvist kommer fra landsbyerne Avize, Chouilly og Villers Mamery. Til Amour de Deutz Rosé tilsættes yderligere 8% Pinot Noir, der er vinificeret færdig som rødvin på most fra parceller med 40 til 60 årige vinstokke i Aÿ (La Pelle) og i Mareuil sur Aÿ (Curmain og Charmont). Dette er en praksis, der udelukkende er tilladt i Champagne-distriktet, og som er med til at give champagnen sin lette lyserøde farve.

Leverandør
Champagne Deutz

Land
Frankrig

Område
Champagne

Type/Farve
Champagne/
mousserende

Drue
45% Chardonnay
55% Pinot Noir

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Pinot Noir / Champagne

Serveringsforslag
Apéritif
Skaldyr
Fisk - lys
Fjerkræ

Vinifikation
Den alkoholiske gæring finder sted på stål- og cementtanke, hvorefter den endelige vin sammenstikkes. Vinen tappes efterfølgende på flaske, hvor den tilsættes en liquer de tirage bestående af bentonite, Epernay gær og sukker for efterfølgende at gennemgå en lang kølig andengæring. Vinen ligger med bærmekontakt i syv år, inden den gennemgår degorgement à la volée, dvs uden brug af is. Der tilsættes en lille smule liquer d'expédition, hvorefter vinen lagres i yderligere tre måneder før sin frigivelse.

Smagekommentarer
Duften er yderst kompleks med lækre toner af skovjordsbær, hindbær og kirsebær, tilsat meget diskrete toner af vilde svampe, rugbrød og vanilje. Intensiteten fortsætter i smagen med masser af



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN