



Deutz Brut Classic

För perfekt harmoni blandar Deutz lika delar av de klassiska Champagnedruvorna: Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. Vinet innehåller även mellan 20% till 40% reserve vin från tidigare årgångar, för att upprätthålla den önskade, komplexa husstilen. Den andra fermenteringen sker traditionsenligt på flaskan och vinet får sedan vila på sin jästfällning dubbelt så länge som regelverket kräver för Champagne, detta för att utveckla komplexitet och en delikat mosse. Vi på Swedish Brand erbjuder denna produkt i halvflaska (185 kr), standardflaska (319 kr), Magnumflaska (649 kr), Jeroboamflaska (1519 kr), samt Methusalemflaska (2929 kr). Champagne Deutz Champagnehuset Deutz har funnits sedan 1838 då företaget grundades av William Deutz, som ursprungligen hade rötter i Tyskland. Huset är beläget i vackra Aÿ, en av de 17 Grand Cru-byarna i hjärtat av Champagne. Huset har en årlig produktion av två miljoner buteljer, varav cirka 60% av dessa säljs lokalt hemma i Frankrike. De senaste tio åren har man gjort stora investeringar i det nu moderna vineriet för att möta upp ett långsiktigt tänkande. Deutz arbetar hantverksmässigt, med stor fokus på hela processen från druva till flaska. De egna druvodlingarna täcker nästan hälften av behoven och resterande mängd köper de in av 22 långtidskontrakterade vinbönder. Dessa relationer vårdar Deutz ömt och de ser odlarna som en del av familjen. Deutz champagner är genomgående mycket eleganta, där de har lagrats optimalt för att balansera den fina och fräscha fruktkoncentration, med den krämig mousse. Vinerna finns idag representerade på alla prestigefulla krogar i Frankrike. Deutz Brut Classic har utnämnts till den bästa standardcuvéen av 47 olika på Systembolaget och är dessutom en av champagneproffset Richard Juhlin's absoluta favoriter. Detta är förstäligt då de på Deutz lägger mycket stor vikt på sin standardcuvée och de använder, utan undantag, bara druvor av bästa kvalitet till standardcuvéen. De använder aldrig det andra pressvinet och lagrar vinet minst dubbelt så länge som lagen säger. Allt detta för att få en standardcuvée med stor komplexitet. Man använder även en ovanligt stor del så kallade "reserveviner", alltså äldre årgångar. Detta för att ytterligare förhöja kvaliteten och uppnå en balanserad smak.

Artikelnummer:	7487
Typ:	Mousserande
Producent:	Champagne Deutz
Land:	Frankrike
Region:	Champagne
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	12%
Druvor:	Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir
Årgång:	NV
Klassificering:	Champagne, Aÿ