

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT

FRANKRIG, CHAMPAGNE

Blød og afrundet men alligevel med god kraft

Vinens glans og klarhed viser let gyldne lyse striber kombineret med meget fine bobler, som giver en overdådig, vedholdende skum. I duften fornemmes pære og mandler samt friske hasselnødder, der ledsages af hints af hvide blomster og en svag ristet duft. Smagen er først kraftig og pågående, hvorefter den bliver afrundet men stadig kraftfuld.

Barons de Rothschild Brut Champagne er en kompleks vin til alle lejligheder. Den er ideel både som aperitif og retter med f.eks. fisk og skaldyr, men er også rigtig god til lidt tungere retter med f.eks. kylling eller andet lyst kød. Champagnen er også et fint og utraditionelt valg til ost. Serveringstemperatur: 8-10°C.



Fremstilling

Alle druerne til Barons de Rothschild Brut høstes i hånden og kommer fra de bedste områder i Champagne. Brut er lavet på en basevin bestående af 60% Chardonnay, og de sidste 40% er en blanding af Pinot Noir og Pinot Meunier. Til Barons de Rothschild champagne anvendes kun druemosten fra første presning. Druemosten hældes i små tanke, hvor frugtrester får lov til at falde til bunds, så mosten bliver så klar som muligt. Første gæring sker i små tanke af rustfrit stål, som er temperaturkontrollerede ved lav temperatur. Herefter finder den malolaktiske gæring sted. Efter klaring og filtrering blandes basevinen ofte med Reserve-vine fra tidligere årgange. Den blandede vin hældes på flasker, lidt gær og sukker tilsættes, og vinen lagres ved lav temperatur (13°C) i slottets kældre, hvorved de fine bobler dannes. Barons de Rothschild Brut ligger i tre til fire år i kælderen, hvorefter champagnen færdiggøres og lagres mindst seks måneder.

Om Producenten

Mayer Amschel Rothschild blev født i Tyskland i 1744 og siden hans grundlæggelse af Rothschild-dynastiet har syv generationer drevet firmaet med en stor ekspertise og sans for skiftende tiders tendenser. Nu er tre grene af den navnkundige Rothschild-familie gået sammen om at skabe enestående champagner. De er hver især eksperter på deres område, har høje krav til kvalitet og stor respekt for familiens stolte traditioner.

1 Guldmedalje

Champagne & Sparkling
WWA



FinansBureauet



Alt om vin



Ekstra Bladet



Smag på vin

92 point

Wine Spectator



Winelab.dk



VinAvisen

90 point

DinVinGuide

