

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ BRUT

FRANKRIG, CHAMPAGNE



Frisk og silkeblød

Denne Rosé har fine tråde af bobler som ender i et tyndt vedholdende skum. Vinen har en sart lys rød farve. I duften er en fin, diskret aroma af forår og rosenblade, vilde jordbær og et hint af citronskal. Smagen er først frisk og præcis. Herefter fornemmes lette undertoner af hindbær. Eftersmagen er lang, vedholdende og fyldig.

Barons de Rothschild Rosé champagne er ideel som aperitif, og friske jordbær vil fremhæve den skønne smag. Den er også særdeles velegnet til lette retter som f.eks. sushi. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — — — — — Sød
FYLDE Let ● — — — — — Kraftig

Fremstilling

Alle druerne til Barons de Rothschild Rosé høstes i hånden og kommer fra de bedste områder i Champagne. Rosé er lavet på en basevin bestående af 85 % Chardonnay og resten er Pinot Noir. Mange champagner laves på druemosten fra både første og anden presning, men til Barons de Rothschild champagne anvendes kun druemosten fra første presning.

Druemosten fra første presning 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. Gær tilsættes hver enkelt tanke. Tankene er temperaturkontrolleret og gæringen foregår ved lav temperatur. Herefter finder den malolaktiske gæring sted. Efter klaring og filtrering blandes basevinen ofte med Reserve-vine fra tidligere årgange. Denne champagne indeholder 40% Reserve-vine. Den blandede vin hældes på flasker, lidt gær og sukker tilsættes og vinen lagres ved lav temperatur (13°C), hvorved de fine bobler dannes.

I slottets kældre ligger flaskerne godt beskyttet fra lys og gennemgår en langsom aldring. Barons de Rothschild Rosé ligger i tre til fire år i kælderen, hvorefter champagnen færdiggøres og lagres seks til ni måneder. Herefter klargøres den til salg.

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.



Børsen

97 point

Flaskehalsen



FinansBureauet



VinAvisen

91 point

Wine Spectator

90 point

Ekstra Bladet

90 point

DinVinGuide