

2008 CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD VINTAGE BLANC DE BLANCS

FRANKRIG, CHAMPAGNE



Exceptionel og fyldt med smagsindtryk

Vintage Blanc de Blancs har en krystallklar, gylden gul farve med et fint skum og vedholdende, delikate bobler. Duften domineres af pære og blandes med aromatiske hints af tørret frugt. Det første smagsindtryk er rent og klart og efterfølges af en silkeblød friskhed med noter af citrusfrugter og pære. Smagen af frugt er i sandhed vedvarende og slutter af med friske mandler, som blandes med en snert af brioche. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Alle druerne til Barons de Rothschild Blanc de Blancs høstes i hånden og kommer fra de bedste områder i Champagne. Blanc de Blancs er lavet på en basevin bestående af 100% Chardonnay. Mange champagner laves på druemosten fra både første og anden presning, men til Barons de Rothschild champagne anvendes kun druemosten fra første presning.

Vintage 2008 er den anden årgangschampagne Champagne Barons de Rothschild har produceret. Ligesom Vintage 2006 har den ligget på bundfaldet i 7 år. Efter de 7 år fryses bundfaldet og skydes ud, hvorefter den endelige prop sættes i. Blandingen er baseret på Chardonnay-druer, som er høstet fra de bedste vinmarker i Côte des Blancs. Vinen er tilsat en anelse likør, som er specielt lavet hertil af huset selv, og lagres i minimum 12 måneder efter det frosne bundfald er skudt ud af flasken. Netop de 12 måneders lagring giver champagnen dens modenhed og store smag og gør det muligt at få det fulde smagsudtryk fra Chardonnay-druen med i den endelige champagne.

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.

91 point

Wine Spectator