

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT DOBBELTMAGNUM

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 og alligevel behagelig behersket. Et tegn på den lange, traditionelle lagring i kældrene.

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

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● Kraftig

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. 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 tank. 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. 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 Brut ligger i tre til fire år i kælderen, hvorefter champagnen færdiggøres og lagres mindst seks måneder, hvorefter den klargøres 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.



Alt om vin



Winelab.dk



Ekstra Bladet



Finans Bureauet



Smag på vin



92 point

Wine Spectator

OSKAR DAVIDSEN

Wine and spirits since 1888

90 point



