CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS

FRANKRIG, CHAMPAGNE

Frisk og sprudlende

Blanc de Blancs har en krystalklar, gylden gul farve med et fint skum og vedholdende, delikate bobler. Duften domineres af citrusfrugter og blandes med aromatiske hints af friske mandler og tørret frugt. Det første smagsindtryk er rent og klart og efterfølges af en silkeblød friskhed med noter af citrusfrugter. Den lækre følelse af de fine bobler får følgeskab af en vedholdende og tydelig mineralsk blødhed.

Denne enestående champagne er velegnet før middagen på alle tider af året. Den er dog også særligt velegnet til alle slags fisk og skaldyr. Ligeledes kan den nydes til let syrlige desserter. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

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. Druemosten hældes i små tanke af rustfrit stål, hvor frugtrester får lov til at falde til bunds, så mosten bliver så klar som overhovedet muligt. 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. Blanc de Blancs 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 her en langsom aldring i løbet af tre til fire år, hvorefter champagnen færdiggøres og lagres seks til ni 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.

★★★★★
Alt om vin

Anbefalet
Jyllands-Posten

2 Sølvmedalje
Champagne & Sparkling WWA

★★★★★
FinansBureauet

★★★★★
VinAvisen

★★★★★
Smag på vin

★★★★★
Smag og Behag

91 point
Ekstra Bladet

91 point
Wine Spectator