



Champagne Amour de Deutz Rosé Brut 2013 (mit Etui)

CHF 375.00 | 10 cl = CHF 25.00

Der Amour de Deutz Rosé begeistert mit seiner Raffinesse und Frische. In der Nase entfalten sich anmutige Noten von Walderdbeere, säuerlicher Johannisbeere und frisch geschnittener Rose unterstrichen mit Nuance von Blutorange. Am Gaumen zeigt sich der Auftakt lebendig und direkt und offenbart die ganze Energie des Jahrgangs. Die jugendliche Vitalität drückt sich in einer präzisen Textur aus, belebt von saftigen, knackigen roten Beeren, die ein vibrierendes Gerüst formen. Der Wein hallt mit feiner Zurückhaltung nach und bewahrt eine kontrollierte Spannung bis hin zu einem salinen, johhaltigen Abgang von grosser Eleganz. Eine klare Frische balanciert die Struktur aus und lässt gleichzeitig eine dezente, eingebundene Harmonie zu.

Wie auch schon beim weissen Amour de Deutz wurde im Deckel der Flasche eine kleine Aufmerksamkeit vom Künstler Pascal Morabito versteckt.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2013
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	319180
Passt zu	Wild, Rind, Meeresfisch, Krustentieren, Apéro
Bewertungen	Robert Parker 94/100 Jancis Robinson 17.5/20 Vinous 95/100 James Suckling 97/100



Vinifikation





8 Monate auf der Feinhefe. Danach Kellerreifeung während 9 Jahren. Dosage 7 g/L.

Terroir

Das Traubengut kommt aus den Rebgärten rund um Aÿ.

Geschichte

Champagne Deutz produziert seit 1938 hervorragende und komplexe Cuvées und ist eines der ältesten Mitglieder der 'Association des Grandes Marques'.

