



## Champagne Amour de Deutz Blanc Brut 2013 (mit Etui)

CHF 159.00 | 10 cl = CHF 21.20

Wunderschönes, helles und tiefes Gold, belebt durch eine feine und subtile Perlage. In der Nase entfaltet sich sofort ein betörender Charme: Orangenblüte, Frangipani verbinden sich mit gerösteter Ananas, sonnereiften Zitrusfrüchten und feinen, honigartigen Nuancen. Ein Hauch süsse Patisserie rundet das Bouquet ab. Der Wein zeigt einen klaren Ausdruck - schnörkellos, aber nie streng - getragen von natürlicher Eleganz. Am Gaumen offenbart sich eine seidige Substanz, getragen von einer zarten Frische. Der lebendige Auftakt geht rasch über in eine umhüllende volle Textur mit Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle, Pfirsich, Kumquat und Stachelbeere. Noten von Ingwer, kandierter Zitrone und Praliné mit süssen Gewürzen deuten auf eine feine Entwicklung zu tertiären Aromen. Das Finale ist saftig, salin und zieht das Geschmackserlebnis mit grosser Finesse in die Länge.

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produzent       | Champagne Deutz  |
| Kategorie       | Champagner   |
| Land            | Frankreich   |
| Region          | Champagne  |
| Klassifizierung | AC   |
| Jahrgang        | 2013   |
| Flaschengrösse  | 75 cl  |
| Alkohol         | 12.3 %   |
| Trinktemperatur | 10° - 12°  |
| Lagerfähigkeit  | bis 2033   |
| Traubensorten   | Chardonnay   |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite  |
| Zusatzinfo      | Vegan  |
| Artikelnummer   | 505363   |
| Passt zu        | Schweinefleisch, Rind,<br>Meeresfrüchten, Geflügel, Fisch,<br>Desserts, Apéro                                |
| Bewertungen     | Decanter 93/100<br>Jancis Robinson 17.5/20<br>Robert Parker 95/100<br>Vinous 95/100<br>James Suckling 94/100 |



Vinifikation





---

Assemblage verschiedener Chardonnay-Lagen, nur Premiers und Grand Crus. 8 Monate auf der Feinhefe. Die Reifung erfolgt während 9 Jahren (sur latte) im drei Kilometer langen Kalkfelstunnels in Aÿ. Dosage 8.5 g/l.

#### Terroir

Auf den typischen Kreide- und Kalkböden der Champagne entstehen Champagner von grosser Konstanz, Eleganz und internationalem Renommée - ein Ruf, der Deutz seit dem 19. Jahrhundert zu einem der grossen klassischen Champagnerhäuser gemacht hat.

#### Geschichte

Champagne Deutz wurde 1838 von William Deutz und Pierre-Hubert Geldermann gegründet, mit dem klaren Anspruch, Champagner aus Trauben der besten und vielfältigsten Lagen der Region zu erzeugen. Dieser Fokus auf hochwertige Cuvées, sorgfältige Traubenselektion und langfristige Partnerschaften mit Top-Winzern prägt das Haus. Rund 75-80% der Trauben stammen aus Grand- und Premier-Cru-Gemeinden, mit eigenen Weinbergen in Aÿ, der Montagne de Reims und der Côte des Blancs.

