Champagne Deutz Rosé Brut

CHF 36.00 | 10 cl = CHF 9.60

Das leuchtende, blassrosafarbene Kleid unterstreicht sofort die Feinheit dieser Cuvée. Das Bouquet öffnet sich mit Noten von knackigen Beeren: Gartenerdbeeren, Johannisbeergelee und frische Blaubeeren. Ebenso riechen wir Nuancen von saftigen gelben Äpfeln, Rhabarber und ein Hauch Veilchen. Was für ein verführerischer Duft! Am Gaumen entfaltet isch eine säurebetonte, saftige Struktur, dominiert von roter Johannisbeere. Ein Hauch schwarzer Pfeffer im Abgang zusammen mit einer schönen Mineralität - inspiriert von den Pinot Noirs aus Aÿ.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	8° - 12°
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	500170
Passt zu	Apéro, Fisch, Rind, Ente, Lamm, Französischer Küche, Pilzen, Frischkäse
Bewertungen	Robert Parker 91/100 Falstaff 92/100 James Suckling 93/100 Decanter 92/100 Jancis Robinson 16/20 Wine Spectator 92/100 Vinous 91/100 Wine Enthusiast 90/100

Vinifikation

Mindestens drei Jahre Kellerreifung. Dosage 6.5 g/L.

Terroir

Sandhaltige Böden, kalkhaltiger Untergrund.

Geschichte

Trauben von insgesamt mehr als 245 Hektar Rebflächen aus den besten Lagen und eine strenge Auswahl der Trauben, erlauben es Deutz, Lesegut von höchster Qualität zu verarbeiten. Eine verlängerte Reifezeit in den drei Kilometer langen Kreidekellern von Aÿ, die in 30 Meter Tiefe angelegt wurden, schafft beste Voraussetzungen dafür, dass die Champagner die volle Komplexität ihrer Aromen zur Entfaltung bringen.