



Champagne Deutz Rosé Brut

CHF 135.00 | 10 cl = CHF 9.00

Das leuchtende, blassrosafarbene Kleid unterstreicht sofort die Feinheit dieser Cuvée. Das Bouquet öffnet sich mit Noten von knackigen Beeren: Gartenerdbeeren, Johannisbeergelée und frische Blaubeeren. Ebenso riechen wir Nuancen von saftigen gelben Äpfeln, Rhabarber und ein Hauch Veilchen. Was für ein verführerischer Duft! Am Gaumen entfaltet sich 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	150 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 12°
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	500180
Passt zu	Frischkäse, Pilzen, Französischer Küche, Lamm, Ente, Rind, Fisch, Apéro
Bewertungen	Falstaff 92/100 Robert Parker 91/100 James Suckling 92/100 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.

