



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

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, jodhaltigen 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  | 75 cl                                                                                     |
| Alkohol         | 12.0 %                                                                                    |
| Trinktemperatur | 10° - 12°                                                                                 |
| Lagerfähigkeit  | bis 2028                                                                                  |
| Traubensorten   | Pinot Noir, Chardonnay                                                                    |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                                                           |
| Zusatzinfo      | Vegan                                                                                     |
| Artikelnummer   | 318557                                                                                    |
| Passt zu        | Wild, Rind, Meeresfisch,<br>Krustentieren, Apéro                                          |
| Bewertungen     | Robert Parker 94/100<br>Jancis Robinson 17.5/20<br>Vinous 95/100<br>James Suckling 97/100 |



### Vinifikation

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





#### Terroir

Das Traubengut kommt aus den Rebgrärten rund um Äy.

#### Geschichte

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

