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	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	Apéro, Krustentieren, Meeresfisch, Rind, Wild
Bewertungen	Robert Parker 94/100 Jancis Robinson 17.5/20 Vinous 95/100 James Suckling 97/100

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 7 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.