



Champagne Amour de Deutz Blanc Brut 2013

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	321566
Passt zu	Schweinefleisch, Rind, Meeresfrüchten, Geflügel, Fisch, Desserts, Apéro
Bewertungen	Decanter 93/100 Jancis Robinson 17.5/20 Robert Parker 95/100 Vinous 95/100 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 7 g/l.





Terroir

Sandhaltige Böden, kalkhaltiger Untergrund.

Geschichte

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

