Champagne Deutz Brut Millésimé 2019 (mit Etui)

Hellgoldener Farbton mit aussergewöhnlich eleganter Perlage. Die reine und frische Nase ist bemerkenswert weich und zart und öffnet sich mit Noten von roten Beeren. Die fruchtigen Aromen weichen bald markanteren floralen Akzenten, die die starke Persönlichkeit dieses Weines verstärken. Am Gaumen präsentiert er eine schöne Textur und eine gute aromatische Intensität. Zarte Aromen von Kumquat, Apfel, Birne und frischem Gebäck. Langer, reicher Abgang. Diese unverwechselbare Persönlichkeit des Brut Vintage lässt keinen Zweifel an seinem hervorragenden Alterungspotenzial aufkommen. Innerhalb der Deutz-Familie behauptet er sich dank seines klaren Charakters und seiner aussergewöhnlichen Eleganz, die für alle Deutz-Weine typisch ist.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.3 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	323971
Passt zu	Apéro, Sushi, Trüffel, Risotto, Geflügel, Kalbfleisch, Krustentieren, Meeresfrüchten

Vinifikation

8 Monate auf der Feinhefe. 5 Jahre Flaschenreifung im Keller. Dosage 6.5 g/l.

Geschichte

Im Jahre 1830 schickte der Rittergutsbesitzer Alwin Freiherr von Amelunxen zwei junge Bürgersöhne aus Aachen, einen gewissen William Deutz (1809-1884) und dessen Kompagnon Peter Geldermann (1811-1869), nach Frankreich, um dort Wein für ihn einzukaufen. Deutz und Geldermann hatten Ihr Handwerk im Champagner-Haus Bollinger in Ay gelernt, dort waren sie als Verkäufer beschäftigt. Fasziniert von Landschaft und Lebensart der Franzosen, ließen sich die beiden Jungunternehmer alsbald im dortigen Städtchen Aÿ nieder und gründeten schließlich im Jahre 1838 das Unternehmen "Deutz und Geldermann".