



Champagne

## Amour de Deutz Blanc de Blanc Millésimé 2013

**CHF 159.00**

75cl  
 12.3%  
 Chardonnay  
**AN** 9392713

**Degustationsnotiz**

Im Glas funkelt der Amour de Deutz in weissgoldener Farbe. In der Nase entdeckt man komplexe tiefe Fruchtnoten von Aprikosen, Pfirsich, Kumquat und Mirabelle, begleitet von feiner Mandelblüte. Am Gaumen bestätigen sich die Aromen in seidig samtiger Fülle.

**Herstellung**

Assemblage verschiedener Chardonnay-Lagen. Die Reifung erfolgt im drei Kilometer langen Kalkfelstunnels in Aÿ. Dosage 8.5 g/l.

**Trinkreife**

Jahrgang + 10 Jahre

**Geniessen zu**

Perfekt zum Apéro, zarten Fischgerichten und Geflügel.

**Produzent**

Deutz gehört nach quantitativen Massstäben zu den kleineren Maisons, geniesst jedoch unter Kennern einen hervorragenden Ruf. Diesen verdankt das Haus neben den Jahrgangs-Abfüllungen und Spitzen-Cuvées hauptsächlich dem Basis-Champagner, dem Brut non-millésimé, der Jahr für Jahr in konstant herausragender Qualität in fast 90 Prozent aller Flaschen abgefüllt wird. Fabrice Rosset, Generaldirektor von Deutz, erklärt das Assemblieren des Basis-Champagners denn auch zur Königsdisziplin. Die anspruchsvolle Aufgabe besteht darin, trotz schwankender Qualität des Traubenguts jedes Jahr neu den Geschmack des Hauses zu finden.

**Region**

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.