VON SALIS



Amour de Deutz Blanc de Blanc Millésimé

Amour de Deutz Blanc de Blanc Millésimé 2013

CHF 159.00

- 75cl
- 12.3%
- Chardonnay
- Wine Spectator: 95
  Decanter: 94
  James Suckling: 94
- 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
Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.