VON SALIS



Frankreich, Champagne

Deutz Champagner Blanc de Blancs 2018

CHF 85.00

- 75cl
- 12%
- Chardonnay
- Wine Spectator: 93
  Antonio Galloni: 91
  Falstaff: 94
- AN 7167718

Degustationsnotiz
Die Nase zeigt sich elegant und offenbart zarte Noten weisser Blüten wie Jasmin und Mandarinenblüte - verfeinert durch Zesten von Kumquat und Zitrone, ergänzt von weissem Obst und Weinbergpfirsich sowie dezentem Gebäck. Diese aromatische Fülle ist Ausdruck perfekter Reife. Am Gaumen ist der Auftakt klar und lebendig mit bemerkenswerter Persistenz. Schönes Gleichgewicht mit salziger und mineralischer Länge, was dem Champagner zusätzlich Tiefe bringt und die Ausdruckskraft des kalkhaltigen Untergrunds des Terroirs zur Geltung bringt.

Herstellung
Méthode Traditionelle Champenoise. 8 Monate auf der Feinhefe. Flaschengärung während mindestens 5 Jahren. Dosage 6.5 g/L.

Geniessen zu
Méthode Traditionelle Champenoise. 8 Monate auf der Feinhefe. Flaschengärung während mindestens 5 Jahren. Dosage 6.5 g/L.

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.