



Frankreich, Champagne

# Deutz Champagner Blanc de Blancs 2018

CHF 85.00

 75cl  
 12%  
 Chardonnay  
**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

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.