



Champagne

## Deutz Champagner Brut Rosé

**CHF 65.00**

75cl

12%

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Falstaff: 92

Robert Parker: 91

James Suckling: 92

AN 1342700

**Degustationsnotiz**

Das leuchtende, antikrosafarbene Kleid schmückt sich mit einem ganz leicht purpurfarbenen Schimmer. Die Perlbildung ist fein und langanhaltend. Im Bouquet präsentiert sich der Rosé mit Noten von roten Beeren und Früchten wie Limetten, Ananas und Litschi. Im Mund kraftvoll und elegant mit Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Die zarten Minztöne verleihen Frische und Lebendigkeit.

**Herstellung**

Trauben von insgesamt mehr als 245 Hektar Rebflächen aus den besten Lagen und eine strenge Auswahl der Trauben, erlauben es Deutz, Lesegut von höchster Qualität zu verarbeiten. Eine verlängerte Reifezeit in den drei Kilometer langen Kreidekellern von Aÿ, die in 30 Meter Tiefe angelegt wurden, schafft beste Voraussetzungen dafür, dass die Champagner die volle Komplexität ihrer Aromen zur Entfaltung bringen.

**Geniessen zu**

Ideal zu raffiniertem Fingerfood, Seafood-Platten oder asiatischen Bowls – dieser Rosé-Champagner verbindet Frische mit zarter Frucht und eleganter Struktur. Für alle, die ihre Küche welfoffen und geschmackvoll feiern möchten.

**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-milléisé, 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.