VON SALIS



Frankreich, Champagne

Deutz Champagner Brut Rosé

CHF 65.00

75cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Falstaff: 93
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 weltoffen 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-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.