










Frankreich, Champagne

## Deutz Champagner Brut Classic

CHF 49.90

-  75cl
-  12%
-  Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
-  James Suckling: 91
-  Falstaff: 93
-  Decanter: 95
-  Wine Spectator: 92
- AN** 7168700

### Degustationsnotiz

In der Nase vielschichtiges Bouquet nach reifen Birnen, Äpfeln, dazu delikate Aromen von Akazienblüten und Anklänge an süsse Brioche. Am Gaumen eine umwerfende Finesse und Leichtigkeit, kristallen und delikate, frisch, cremig und beeindruckend lang. Jahr um Jahr gelingt es dem kleinen Hause Deutz, seinen Brut Classic in konstant hoher Qualität zu produzieren, was - zusammen mit dem sehr fairen Preis - wohl ein Grund für dessen anhaltenden Erfolg ist.

### Herstellung

Mindestens drei Jahre auf der Hefe (sur latte). Dosage 8g/l.

### Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

### Geniessen zu

Ob Austern oder Apéro, Sushi oder Sashimi, Kalbsfilet oder Dorade – dieser Champagner verleiht jedem feinen Gericht das gewisse Etwas. Auch zur asiatischen Küche ein Erlebnis voller Leichtigkeit und Eleganz.

### Spezielles

Jahr um Jahr gelingt es dem kleinen Hause Deutz, seinen Brut Classic in konstant hoher Qualität zu produzieren, was - zusammen mit dem sehr fairen Preis - wohl ein Grund für dessen anhaltenden Erfolg ist.

### 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 Anbaugbiet 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.