VON SALIS



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, dezu delikate Aromen von Akazienblüten und Anklänge an süsse Brioche. Am Gaumen eine umwerfende Finesse und Leichtigkeit, kristallen und delikat, 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.

VON SALIS



Deutz Champagner Brut Classic

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.