CHAMPAGNE BRUT CLASSIC

Champagne Deutz

Champagne, Frankreich

PREIS: 46,90 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●○
Körper	●●●○○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	●●○○○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

AROMEN:

- WEISSDORNBLÜTE
- GRAPEFRUIT
- GRUENE BIRNE
- ROTER APFEL
- MARZIPAN
- KREIDE
- GETOASTETES BROT
- BRIOCHE

Stil	feingliedrig & belebend
Rebsorten	Chardonnay (33%) Meunier (33%) Pinot Noir / Spätburgunder (33%)
Jahrgänge	2017 (53%), 2016 und 2015
Reserveweine	47% aus den beiden Vorjahren
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	9 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2020
Typ	zum Aperitif, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, Essensbegleiter, für Fortgeschrittene
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Bereits 1838 haben die aus Aachen stammenden William Deutz und Pierre-Hubert Geldermann das Champagner-Haus Deutz-Geldermann in Ay gegründet. Bis in die neunziger Jahre des letzten Jahrhunderts verblieb Deutz in Familienbesitz. Dann wurde das Haus an die Familie Rouzaud, die u. a. Champagne Roederer, Château Pichon Comtesse de Lalande, Doamines Ott und Delas besitzt, verkauft.
Der überweigende Teil der Trauben stammt aus Grand-Cru Lagen. Ausschließlich die Cuvée (Saft der ersten, sanften Pressung) wird für die eigenen Champagner verwendet. Die Weine werden in Edelstahltanks ausgebaut und durchlaufen alle die malolaktische Gärung.
Unter dem neuen Besitzer haben sich die Champagner von Deutz im letzten Jahrzehnt beachtlich, fast spektakuläre entwickelt. Heute zählt Deutz zu den Topproduzenten der Champagne.
Alle Champagner von Deutz eignen sich als Aperitif-Champagner. Eleganz, Frische und Reintönigkeit werden groß geschrieben. Die Jahrgangschampagner sind kräftiger und zupackender. Auch die unterschiedlichen Rosé-Champagner sind von außergewöhnlich hoher Qualität.

Der Brut Classic von Champagne Deutz besteht zu je einem Drittel aus Pinot Noir, Pinot Menieur und Chardonnay. Er beinhaltet rund 50% Reservewein. Die Weine werden in Edelstahltanks ausgebaut und durchlaufen die malolaktische Gärung. Der Brut Classic verbleibt mindestens 30 Monate auf der Flasche, bevor er degorgiert wird. Soweit zur Technik. Im Glas ergibt dies einen wundervoll harmonischen Champagner, bei dem Frische, Frucht, ein Hauch Herbe und ein wenig Süße wunderbar balanciert sind. Deutz Brut Classic ist herrlich unaufgeregt und unaufdringlich. Er ist eine großartige Wahl, wenn man einen richtig guten Champagner von einem größeren Haus zum Aperitif genießen möchte.