CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

Champagne Deutz

Champagne, Frankreich

PREIS: 54,90 €

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

AROMEN:

ROTE KIRSCHE
ROTE JOHANNISBEERE
HIMBEERE
ERDBEERE
GETOASTETES BROT



Stil	fruchtbetont & lebendig
Rebsorten	Chardonnay (10%) Pinot Noir / Spätburgunder (90%)
Jahrgänge	2017 und 2016
Reserveweine	30% Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	10 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2021
Typ	zum Aperitif, Rosé, 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.

Die Trauben für den großartrige Rosé von Deutz stammen ausschließlich aus Premier Cru und Grand Cru Weinbergen. Es sind 90% Pinot Noir aus der Montagne de Reims und 10% Chardonnay. Der Rotweinanteil bei dieser Assemblage beträgt rund 8%. Die Weine werden im Stahltank ausgebaut, durchlaufen die malolaktische Gärung und verbleiben drei Jahre vor dem Degogrieren auf der Flasche.