

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT AMOUR DE DEUTZ 2010



Champagne Deutz

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 169,00 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
WEISSDORNBLÜTE
GRAPEFRUIT
ZITRONE
ORANGENSCHALE
APRIKOSE
BRIOCHE
GETOASTETES BROT
KIESELSTEIN



Weinberg

Rebsorten
Jahrgänge

Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

Grand Cru Weinberge in
Avize, Le Mesnil-sur-Oger
und Villers-Marmery
Chardonnay (100%)
2010
kein Reservewein
durchgeführt
100 Monate
8 Gramm / Liter
Januar 2020
Jahgangschampagner,
Essensbegleiter, Blanc de
Blancs, für
Fortgeschrittene, Prestige
Cuvée
12,50 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Die Chardonnay Trauben stammen aus Avize, Le Mesnil-sur-Oger und Villers-Marmery. Die Weine durchlaufen die malolaktische Gärung und werden im Edelstahl ausgebaut.

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 überwiegende 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.