

CHAMPAGNE EXTRA BRUT



Champagne Deutz

Champagne, Frankreich

PREIS: 46,90 €

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

AROMEN:
WEISSDORNBLÜTE ◀
GETOASTETES BROT ◀
BRIOCHE ◀
MARZIPAN ◀
GRUENE BIRNE ◀



Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (33%)
2015 (50%), 2014 und 2013

Jahrgänge

Reserveweine

50% Reserveweine

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dauer Hefelager

45 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2020

Typ

zum Aperitif, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
Essensbegleiter, für
Fortgeschrittene

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°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 Lalonde, Doamies 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.

Der Extra Brut von Deutz ist fast identisch zu Brut Classic. Nur die Dosage fällt mit 4 Gramm pro Liter deutlich geringer als beim Classic aus und die Zeit auf der Hefe nach der zweiten Gärung ist länger. Der Champagner besteht zu je einem Drittel aus Pinot Noir, Menieur und Chardonnay. Er beinhaltet rund 50% Reservewein. Die Weine werden in Edelstahltanks ausgebaut und durchlaufen die malolaktische Gärung.