

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT – MAGNUM 2012



Champagne Deutz

Champagne, Frankreich

PREIS: 139,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
WEISSDORNBLÜTE
WEISSER PFIRSICH
MIRABELLE
GETOASTETES BROT
HASELNUSS
BRIOCHE



Stil

komplex & ausgewogen
Chardonnay (33%)

Rebsorten

Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (62%)

Jahrgänge

2012

Reserveweine

kein Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

8 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2018

Typ

Jahrgangschampagner,
für Einsteiger, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif, Sondergröße –
Großformate

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 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.

Der Millésime von Deutz besteht zu 60% bis 70% aus Pinot Noir (aus Ay, Bouzy, Ambonnay und Verzenay) und knapp 30% Chardonnay (aus Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Villers-Marmery, Chouilly) sowie bis zu 10% Pinot Menieur aus Pierry und Mousy.

Die Weine werden in Edelstahltanks ausgebaut und durchlaufen die malolaktische Gärung. Die Dosage beträgt 8 Gramm pro Liter.