

CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ BRUT AMOUR DE DEUTZ 2009



Champagne Deutz

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 175,00 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE ◀
RHABARBER ◀
ROTE KIRSCH ◀
BROMBEERE ◀
BRIOCHE ◀
HASELNUSS ◀



Stil

tiefgründig &
fruchtbetont

Rebsorten

Chardonnay (43%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (57%)
2009

Jahrgänge

Reserveweine

kein Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dauer Hefelager

100 Monate

Dosage

9 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2019

Typ

Rosé, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, Prestige
Cuvée,
Jahgangschampagner

Alkohol

12,50 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.