

# DEUTZ, CHAMPAGNE CHAMPAGNE ROSÉ BRUT



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Rote Kirsche  
Rote Johannisbeere  
Himbeere  
Erdbeere  
Getoastetes Brot

## TYP

zum Aperitif  
Rosé  
für Einsteiger  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene

## STIL

zugänglich  
leicht

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (10%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (90%)

### Jahrgänge

2017 und 2016

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

30% Reservewein

### Dauer Hefelager

36 Monate

### Dosage

10 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2021

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 90/100

**Parker Wine Advocate** 89/100

**Winespectator** 92/100

**Decanter** 90/100

**Eichelmann** 4/5