

Champagne Deutz

Amour de Deutz Rosé 2013



CHAMPAGNE

PRESTIGE

NACHHALTIG

Art. Nr.	5207-2013
Rebsorten	58% Pinot Noir, 42% Chardonnay
Flaschenreife	9 - 10 Jahre
Alkohol	12,00 % Vol.
Boden	Kreide
Anbaugebiet	AOC Champagne, Montagne de Reims
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Hauptsächlich Pinot Noir (58 %) aus Ay, Verzenay, Ambonnay und Bouzy sowie Chardonnay (42 %) aus Lagen in Villers-Marmery, Avize und Vertus. Dieser Wein verdankt seinen spezifischen Charakter und seine Farbe dem Zusatz von 6 % Rotwein aus Parzellen mit sehr alten Weinreben an den Hängen von Ay «La Pelle» und Mareuil-sur-Ay »Cumaine« und »Charmont«.

Lage

Die typischen Kreide- und Kalkböden der »historischen Champagne«, von nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen mit bis zu 70 Jahre alten Reben. Trauben aus verschiedenen 1er und Grand Cru Lagen.

Verkostungsnotiz

Herrliche rosagoldene Farbe mit kupfernen Reflexen. Die elegante Perlage scheint im Glas zu tanzen. In der Nase zarte Noten von roten Früchten sowie subtile Gewürzaromen. Ein komplexer Wein, der den Gaumen mit Noten von roter Johannisbeere und Erdbeeren verführt. Elegantes, samtweiches Finale mit einer perfekten, ausdrucksstarken Frische. Sehr nachhaltig und elegant!

Das Weingut

1882 gehörte Champagne Deutz zu den Gründungsmitgliedern des »Syndicat des Grandes Marques«. Um 1900 belieferte es europäische Königs- und Kaiserhäuser ebenso wie südamerikanische Staatskanzleien. Heute ist Deutz groß genug, um weltweit Marktpresenz zu zeigen und klein genug, um überschaubar zu bleiben, »menschliche« Dimensionen zu bewahren, keine Kompromisse bei der Qualität einzugehen, als bodenständig und authentisch empfunden zu werden und mit beiden Beinen im Weinberg stehen zu können, wie es Jean-Marc Lallier-Deutz formuliert, der heute in sechster Generation das Unternehmen leitet.

