

Champagne Deutz

Meurtet 2018



CHAMPAGNE

EINZELLAGE

NACHHALTIG

Art. Nr.	5212-18
Rebsorten	100% Pinot Noir
Flaschenreife	4 - 5 Jahre
Alkohol	12,00 % Vol.
Boden	Kreide
Anbaugebiet	AOC Champagne, Montagne de Reims
Allergene	Sulfite

Herstellung

Ein Tribut an William Deutz, der von Beginn an stets auf die Besonderheiten der Lagen für die Erzeugung seiner Cuvées geachtet hat. William Deutz war ein Verfechter des Terroirs, fest der Meinung, dass ein großer Wein auch nur auf großem Terroir wachsen kann. Mind. 60 Monate Hefelager.

Lage

Dieser Champagner stammt ausschließlich von der Parzelle »Meurtet«, gelegen oberhalb des Weingutes, die östlich aus gerichtet ist.

Verkostungsnotiz

Strahlendes goldgelb mit feiner Perlage. Die Nase ist ausdrucksstark und präzise und besticht durch gelbe Früchte: Mirabelle, Aprikose und gelber Pfirsich mit einem Hauch von Mango. Mit etwas Luft zeigen sich zarte Noten von süßen Gewürzen, Brioche und Gebäcknoten, sowie Trockenfrüchte. Am Gaumen ist der Auftakt frisch, lebhaft und ausdrucksstark, getragen von reifen Früchten, mit feiner Konzentration und einer runden, seidigen Textur. Süße Gewürze verflechten sich mit raffinierten Gebäcknoten, während eine ausgeprägte Salzigkeit den Abgang verlängert.

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 Marktpräsenz 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.

