

Champagne Deutz

Rosé brut



CHAMPAGNE

ROSÉ

NACHHALTIG

Art. Nr.	5201
Rebsorten	90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Flaschenreife	Mind. 30 Monate
Alkohol	12,00 % Vol.
Boden	Kreide
Anbaugebiet	AOC Champagne, Montagne de Reims
Allergene	Sulfite

Herstellung

Eine Assemblage aus Premiers und Grands Crus der Rebsorte Pinot Noir von den Reimser Bergen mit einem kleinen Anteil Chardonnay. Die Besonderheit ihres Stils und ihrer Farbe ergibt sich aus der Assemblage durch die Zugabe von 8% Rotwein. Nach einem Reifungsprozess von mindestens 30 Monaten »sur latte« haben sich die Aromen vollkommen entwickelt.

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

Leuchtendes, brillantes Zartrosa mit feinsten Perlage. Sehr klarer, verführerischer Duft mit prägnanten Aromen von Sauerkirschen, roten Beeren, und Granatapfel. Am Gaumen vollmundig und animierend mit delikaten Aromen von Erdbeeren und frischer Himbeere. Die angenehme, reife Säure unterstreicht die Finesse.

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.

