

Champagne Deutz

Brut Classic



CHAMPAGNE

KLASSIKER

NACHHALTIG

Art. Nr.	5200
Rebsorten	40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Meunier
Flaschenreife	36 Monate
Alkohol	12,00 % Vol.
Boden	Kreide
Anbaugebiet	AOC Champagne, Montagne de Reims
Allergene	Sulfite

Herstellung

Jedes Jahr wird der Cuvée eine bestimmte Menge von Reserveweinen (teils bis zu 50%), von den vor angegangenen drei Jahrgängen beigefügt, um die Beständigkeit, die Komplexität und den typischen Stil der Maison Deutz zu sichern. Die Harmonie des Brut Classic ist auf die Qualität der Trauben zu rückzuführen, der Auswahl der Crus (bis zu 75) und der Ausgewogenheit der drei großen Rebsorten der Champagne. Die Cuvée profitiert zudem von einer dreijährigen Reifung vor dem Degorgieren.

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

Von leuchtender, hellgoldener Farbe, weist der Deutz Brut Classic eine Perlenbildung von großer Feinheit auf, die charakteristisch für Weine mit langer Hefereife ist. Das sehr ausgeprägte Bukett offenbart zunächst blumige Nuancen (Weißdorn, weiße Blüten), an schließend Aromen von getoastetem Brot, Marzipan und reifen Früchten (Äpfel, Birnen) sowie Zitrusfrucht. Am Gaumen vereinigen sich die Frische des Char donnays, die geschmeidige Struktur des Pinots und die elegante Weinigkeit des Meuniers. Die Aromen sind harmonisch eingebunden und die Struktur ist seidig. Der Nachhall wird durch sehr langanhaltende, fruchtig-weinige Nuancen ab gerundet.

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.

