



Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Champagne Deutz Classic Brut

Kategorie	Champagne
Land	Frankreich
Region	Champagne
Produzent	Deutz
Klassifikation	AOC
Traubensorte	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot meunier
Inhalt	75 cl
Jahrgang	
Bewertung	Wine Advocate: 95 / 100
Artikelnummer	13596



Konsumhinweis

Rotem Fleisch, Wild, Wildschwein und reifem Pecorino.

Produzentinfo

Die Champagne ist eines der nördlichsten Weinbaugebiete der Welt. Das kühle Klima lässt Spitzenweinbau gerade eben zu. Dies verleiht den Weinen eine lebhafte Säure, die für einen Spitzenschaumwein unerlässlich ist.

Deutz gehört nach quantitativen Massstäben zu den kleineren Maisons, genießt jedoch unter Kennern einen hervorragenden Ruf. Diesen verdankt das Haus neben den Jahrgangs-Abfüllungen und Spitzen-Cuvées hauptsächlich dem Basis-Champagner, dem Brut non-millésimé, der Jahr für Jahr in konstant herausragender Qualität in fast 90 Prozent aller Flaschen abgefüllt wird. Fabrice Rosset, Generaldirektor von Deutz, erklärt das Assemblieren des Basis-Champagners denn auch zur Königsdisziplin. Die anspruchsvolle Aufgabe besteht darin, trotz schwankender Qualität des Traubenguts jedes Jahr neu den Geschmack des Hauses zu finden.

Eine andere Königsdisziplin von Deutz ist der Blanc de Blancs, der aus der reinen Chardonnay-Traube vinifiziert wird. Die Trauben für diesen Champagner kommen aus verschiedenen Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen, also nur das Beste vom Besten. Der harmonische und doch lebhafte Deutz Blanc de Blancs offenbart uns seine Seele durch seinen hellen, klaren Farbton, der charakteristisch für die Sorte Chardonnay ist.

Champagne Deutz ist Mitgründer des renommierten ehemaligen Verbands grosser Champagnermarken. Trauben von insgesamt mehr als 245 Hektar Rebflächen aus den besten Lagen der «historischen» Champagne und eine strenge Auswahl der Trauben nach ihrer Herkunft erlauben es Deutz, Lesegut von höchster Qualität zu verarbeiten. Eine verlängerte Reifezeit in den drei Kilometer langen Kreidekellern von Aÿ, die in 30 Metern Tiefe angelegt wurden, schafft beste Voraussetzungen dafür, dass die Champagner die volle Komplexität ihrer Aromen zur Entfaltung bringen.

www.kwd.ch
24 Std. online einkaufen