





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