



Champagne Deutz Rosé Brut 2014

Hellgoldener Farbton mit aussergewöhnlich eleganter Perlage. Die reine und frische Nase ist bemerkenswert weich und zart und öffnet sich mit Noten von roten Beeren. Die fruchtigen Aromen weichen bald markanteren floralen Akzenten, die die starke Persönlichkeit dieses Weines verstärken. Am Gaumen präsentiert er eine schöne Textur und eine gute aromatische Intensität. Zarte Aromen von Kumquat, Apfel, Birne und frischem Gebäck. Langer, reicher Abgang. Diese unverwechselbare Persönlichkeit des Brut Vintage lässt keinen Zweifel an seinem hervorragenden Alterungspotenzial aufkommen. Innerhalb der Deutz-Familie behauptet er sich dank seines klaren Charakters und seiner aussergewöhnlichen Eleganz, die für alle Deutz-Weine typisch ist.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2014
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0000 %
Trinktemperatur	8° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2024
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	500664
Passt zu	Käse, Meeresfisch, Apéro
Bewertungen	Robert Parker 92/100



Vinifikation

Mindestens drei Jahre auf der Hefe (sur latte). Dosage 9.5 g/L.

Geschichte





Im Jahre 1830 schickte der Rittergutsbesitzer Alwin Freiherr von Amelunxen zwei junge Bürgersöhne aus Aachen, einen gewissen William Deutz (1809-1884) und dessen Kompagnon Peter Geldermann (1811-1869), nach Frankreich, um dort Wein für ihn einzukaufen. Deutz und Geldermann hatten Ihr Handwerk im Champagner-Haus Bollinger in Ay gelernt, dort waren sie als Verkäufer beschäftigt. Fasziniert von Landschaft und Lebensart der Franzosen, ließen sich die beiden Jungunternehmer alsbald im dortigen Städtchen Aÿ nieder und gründeten schließlich im Jahre 1838 das Unternehmen "Deutz und Geldermann".

