



Champagne Amour de Deutz Rosé Brut 2013 (mit Etui)

Der Amour Rosé leuchtet in üppigem Rosa mit kupfernen Reflexen. Die Nase entwickelt zarte Aromen von leicht gedünsteten roten Früchten, begleitet von subtilen Vanillenoten. Er zeigt eine edle und cremige Perlage. Ebenfalls verführerisch im Mund bietet er eine Fülle von Himbeer- und Johannisbeeraromen (schwarze Johannisbeere, Cassis). Im Abgang samtig, elegant und komplett. Wie auch schon beim weissen Amour de Deutz wurde im Deckel der Flasche eine kleine Aufmerksamkeit vom Künstler Pascal Morabito versteckt.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Champagne Deutz |
| Kategorie | Champagner |
| Land | Frankreich |
| Region | Champagne |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2013 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.0000 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | 2025 - 2028 |
| Traubensorten | Pinot Noir, Chardonnay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Vegan |
| Artikelnummer | 318557 |
| Passt zu | Wild, Rind, Meeresfisch, Krustentieren, Apéro |



Vinifikation

Assemblage aus Pinot Noir und Chardonnay. Dosage 7 g/L.

Terroir

Das Traubengut kommt aus den Rebärten rund um Aÿ.

Geschichte

Champagne Deutz produziert seit 1938 hervorragende und komplexe Cuvées und ist eines der ältesten Mitglieder der 'Association des Grandes Marques'.

