Champagne Deutz Rosé 2016

CHF 79.00 | 10 cl = CHF 10.53

Im Glas elegantes Roségold mit Kupferreflexen. Die Mousse ist zart und lebendig und verleiht dem Wein edlen Charakter. In der Nase öffnet sich der Rosé Millésimé mit Diskretion und Charme. Subtile Noten von roten Früchten und Veilchen, typisch für die Pinot Noir-Traube, werden enthüllt. Die samtige Textur umschmeichelt den Gaumen und wird von bemerkenswert anhaltenden Aromen unterstrichen. Dieser Champagner zeigt eine unvergleichliche Eleganz und Reinheit und macht Spass!

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	319181
Passt zu	Käse, Meeresfisch, Apéro

Vinifikation

Mindestens drei Jahre auf der Hefe (sur latte). Dosage 10 g/L.

Terroir

Die Reben wachsen an den Hängen bei Aÿ und Mareuil-sur-Aÿ.

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 Aÿ 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".