



Champagne Deutz Rosé Brut (mit Etui)

CHF 135.00 | 10 cl = CHF 9.00

Das leuchtende, antikrosafarbene Kleid schmückt sich mit einem ganz leicht purpurfarbenen Schimmer. Die Perlbildung ist fein und langanhaltend. Im Bouquet präsentiert sich der Rosé mit Noten von roten Beeren und Früchten wie Limetten, Ananas und Litschi. Im Mund kraftvoll und elegant mit Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Die zarten Minztöne verleihen Frische und Lebendigkeit.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 12°
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	500180
Passt zu	Frischkäse, Pilzen, Französischer Küche, Lamm, Ente, Rind, Fisch, Apéro
Bewertungen	Falstaff 92/100 Robert Parker 91/100 James Suckling 92/100 Decanter 92/100



Vinifikation

Mindestens drei Jahre auf der Hefe (sur latte). Dosage 8 g/L.

Terroir

Sandhaltige Böden, kalkhaltiger Untergrund.





Geschichte

Trauben von insgesamt mehr als 245 Hektar Rebflächen aus den besten Lagen und eine strenge Auswahl der Trauben, erlauben es Deutz, Lesegut von höchster Qualität zu verarbeiten. Eine verlängerte Reifezeit in den drei Kilometer langen Kreidekellern von Aÿ, die in 30 Meter Tiefe angelegt wurden, schafft beste Voraussetzungen dafür, dass die Champagner die volle Komplexität ihrer Aromen zur Entfaltung bringen.

