

Brut Rosé

Region	Champagne
Erzeuger	Champagne Deutz - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH060300

La vie en rose – mit diesem Champagner eine unserer leichtesten Übungen!

90 Punkte – Parker 93 Punkte – FALSTAFF 92 Punkte – WINE SPECTATOR 92 Punkte – WEINWIRTSCHAFT 91 Punkte – James Suckling 16 Punkte – LA REVUE DU VIN DE FRANCE 16 Punkte – Bettane+Desseauve 16 Punkte – Gault&Millau 16 Punkte – VINUM (90 %) aus der Montagne de Reims und Chardonnay. Besonders bemerkenswert und insbesondere für den Stil des Hauses bezeichnend ist die Zugabe von rotem Stillwein (8 %), der von alten Reben der Côte d'Aÿ und der hervorragenden, nach Osten geneigten kühleren, weil höher gelegenen Einzellage „Meurtet“ stammt – aus einem Weinberg, der sich seit Generationen im Besitz von Champagne Deutz befindet. Nach einem Reifungsprozess von mindestens 30 Monaten sur latte hat sich die Aromatik des Brut Rosé aufs Schönste entwickelt. Hier offenbart sich der Hausstil oder wie Champagner-Enthusiast David Zyw schreibt, die Deutz'sche Handschrift als „Essenz von Eleganz und Subtilität“. Im Duft anfangs sehr zart, fast ätherisch, florale Noten (ein Hauch Malve, Orangenblüten), dann erste Frucht, von gelben Süßkirschen über weiße und rote Johannisbeeren bis hin zu Walderdbeeren und Zitrusnoten (Mandarine, Frucht und Schale) sowie eine Spur Toast. Am Gaumen dann durchaus vollmundig, wunderbar „weinig“, dabei herrlich trinkanimatorisch und sehr präzise. Das ausgesprochen delikate aromatische Spektrum offenbart jetzt rote Früchte (Erdbeeren, Himbeere) mit einer distinkten, ungemein fein gezeichneten Säure (Granatapfel, rote Johannisbeeren). Und wieder können wir nicht umhin, die Eleganz und Finesse dieses zudem perfekt dosierten Champagners zu unterstreichen, der sowohl als Aperitif wie auch als



Trinkempfehlung: Ab sofort – ein nicht zu kleines Glas ist nie falsch – bis sicherlich 2028+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

