

„La Côte Glacière“ Hommage à William Deutz Brut

Region	Champagne
Erzeuger	Champagne Deutz - Champagne
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH061112

Champagner, der dem Hedonismus frönt!

Eine Hommage an William Deutz! Vinum: 19,5/20 Punkte Als Hommage an William Deutz lancierte das Haus Deutz im Jahrgang 2010 einen Verschnitt aus den beiden Einzellagen. Mit dem Jahrgang 2012 baut Deutz konsequenterweise beide Lagen getrennt aus, mit welchem Erfolg! Sie stammen aus Aÿ und befinden sich im Eigenbesitz. Die unterschiedlich exponierten Lagen stachen über viele Jahre in Verkostungen immer derartig heraus (bisher gingen sie zu großen Teilen in die Prestige-Cuvée ‚William‘ ein), dass man sie nun erstmals bewusst separat füllt. Damit beweist das Haus Deutz Weitsicht und Mut zur Avantgarde, wird der Trend zum Lagen-Champagner doch aktuell vor allem von unabhängigen Champagne-Winzern vorangetrieben, anstatt von den etablierten Häusern. „La Côte Glacière“ und „Meurtet“ heißen die beiden exzellenten Parzellen. „Meurtet“ ist dabei der etwas kühlere und dadurch schlankere Champagner, wohingegen „La Côte Glacière“ in höchsten Tönen dem Hedonismus frönt. Dieser frisch dégorgierte Spitzenschaumwein, ein reinsortiger Pinot Noir, also Blanc de Noir, duftet intensiv nach frischen Teiglingen, Tannenhonig und roten Früchten. Das Bouquet ist intensiv, die Schaumkrone setzt sich geduldig im Glas ab. Finesse und Präzision kennzeichnen diese kraftvolle Pretiose, die neben unglaublichem Tiefgang auch eine charmant ausufernde Charakteristik an den Tag legt. Harmonie, Feinheit und Tiefgang zeichnen „La Côte Glacière“ aus. Das ist ein wunderbarer Champagner, der in seiner Intensivität und noblen Klasse ein idealer Begleiter fürs elegante Festmahl



ist, als Begleiter über ein ganzes Menü oder zur kalten Jahreszeit als Krönung eines besonderen Abends. Perlhuhn mit Steinpilze, Hummer Thermidor mit Sauce Diable oder ein intensives Thunfischcarpaccio wären hier würdige Partner, die der Klasse des Champagner entsprächen. Fabrice Rosset, Generaldirektor von Deutz, bringt diese Einzellagen-Meisterwerke heraus, weil er damit unter Beweis stellen möchte, welch großartiges Terroir das Haus Deutz in Aÿ besitzt und auch, dass nicht nur die Kunst der perfekten Assemblage beherrscht wird. „Deutz ist eine internationale Marke, ein Handelshaus. Doch Deutz ist auch Weinbergsbesitzer und damit Winzer. An unseren Schuhsohlen klebt Erde.“ Nur rund 6.000 Flaschen gibt es insgesamt von den beiden Top-Lagen pro Jahrgang und wir sagen: Die Aufgabe wurde ganz und gar meisterlich umgesetzt! Das ist eine absolut gelungene Hinleitung zur legendären ‚Cuvée William Deutz‘! Die Vinum urteilt druckfrisch über das neue Projekt: „Dass eine alte Marke wie Deutz neu zwei Lagencuvées abfüllt, ist eine kleine Sensation. Dass sie trotz beschränkter Menge zu fairem Preis gehandelt werden, eine große. Der Flurname erinnert an ein Burgunder Climat, und der Inhalt, ein reinsortiger Pinot Noir, schmeckt auch so.“

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

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003