



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## ***Brut Rosé Millesime***

Region: Champagne  
Erzeuger: Champagne Deutz  
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.  
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir  
Bestell-Nr.: FCH060513

*Der beste Vintage-Roséchampagner stammt von Deutz. Es ist natürlich der Spitzenschauwein des Hauses, der legendäre Amour de Deutz. Doch nicht nur diese Prestige-Cuvée zählt die Jury der Vinum in der aktuellen Spezialausgabe mit über 200 Champagnern zu den feinsten ihrer Kategorie. Auch der ‚einfache‘ Rosé-Millesime aus 2013 darf sich zu den Top-10 der feinsten Rosés zählen. „Zum Tête-à-Tête, zu leichten Speisen der kreativen Küche“ eignet sich dieser noble Champagner laut Vinum. Das können wir absolut nachvollziehen, handelt es sich doch bei der Stilistik von Maison Deutz um besonders präzise und elegante Champagner. Der fast reinsortige Rosé aus Pinot Noir und einem geringen Anteil Chardonnay-Trauben stammt aus 1er- und Grand Cru Lagen rund um Ay.*



*Seine zartes Lachrosa deutet bereits an, dass dieser Roséchampagner mit leisen Tönen aufspielt. Ein introvertierter, eleganter Champagner, der Aromen von knackigen Erdbeeren, Herzkirschen und Himbeeren verströmt, die von einem Hauch Minze umgeben sind. Am Gaumen ist dies ein feinperliger Champagner, mit saftiger Aromatik, Granatapfel und auch ein Hauch Anis umgeben diese verführerische Cuvée. Das ist sinnlich, animierend und strahlt mit Selbstverständlichkeit eine Klasse aus, die selbst viele Spitzen-Cuvées anderer Häuser niemals erreichen. Das ist Top!*