

## Cuvée William Deutz

Region	Champagne
Erzeuger	Champagne Deutz - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Noir, Schwarzriesling
Bestell-Nr.	FCH060708

### 98 Punkte – The Champagne Guide by Tyson Stezler

95 Punkte – Parker Top-Nachricht: Als eines der letzten großen Häuser hat Maison Deutz nun seinen langersehnten Prestige-Champagner aus dem Spitzenjahrgang 2008 lanciert! 2008 ist – gemeinsam mit 2002 – sicherlich „der“ Champagner-Jahrgang der letzten beiden Dekaden. Für viele Kenner und Liebhaber (und nahezu jeden Produzenten im rund 150 Kilometer östlich von Paris gelegenen Epizentrum der Schaumweinwelt) ist diesen Weine so etwas wie der ideale Bauplan für alles, was großen Champagner ausmacht, zu eigen. Noblesse, perfekte Proportionen, Charme und Stil, Frische und Präzision. Viele große Häuser haben aufgrund der exzellenten Qualität des Jahrgangs ihr jeweiligen Prestige-Cuvées bereits veröffentlicht. Auf die Cuvée William Deutz mussten wir allerdings bis zum Winter 2020 warten. Dafür ist die Vorfreude um so größer! Aus den jeweils besten Lagen des Weingutes stammt der stilistische Gegenpol zum „Amour de Deutz“: ungemein kräftig, fruchtig, bodenständig, rassig und bei aller Konzentration doch von unvergleichlicher Eleganz. Kellermeister Michel Davesne und Fabrice Rosset, Präsident des Hauses, haben sich nun, zwölf Jahre nach der Ernte, dazu entschieden, diesen großen Champagne zu veröffentlichen. Im Glas zeigt sich die noble Cuvée (62 % Pinot Noir aus Aÿ, Bouzy, Ambonnay und Verzenay, sowie 34 % Chardonnay aus Avize und Le Mesnil-sur-Oger, sowie 4 % Pinot Meunier aus Pierry-Terroir) von kristalliner Anmutung, zartgoldener Farbe und einem feinperlig-zarten Mousseux. Das Bouquet ist ein Potpourri feiner Aromen: gelbe



Pflaumen, Pfirsiche, Mirabellen und nussige Noten, wobei die feine Frucht von einem zarten Hefeton umspielt wird. Am Gaumen besticht der Champagner durch die gewohnt charmante Aromenintensität, wie sie nur die Cuvée William Deutz – die dabei immer „Kind“ des Jahrgangs bleibt – besitzt. Zur herrlich gelbgetönten Frucht gesellen sich nun eine feine Säure und subtile Würzigkeit in Form von kandiertem Ingwer sowie weißem Pfeffer werden im langen, ungemein feinen, da hinreißend geradlinigen Nachhall von zitrischer Frische begleitet.

Trinkempfehlung: Eine über die Maßen edle Cuvée, wie geschaffen für ein großes Fest oder kleine Feierlichkeiten, die sie zu u

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](mailto:info@pinard.de)

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

<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