

CHAMPAGNE DEUTZ ROSÉ BRUT



CHAMPAGNE DEUTZ

ROSÉ BRUT

DER STIL DEUTZ

Als der aus Aachen stammende Wilhelm Deutz 1838 mit seinem Partner Peter Geldermann Champagner Deutz in Ay gründete, legte er größten Wert darauf, Trauben aus vielen verschiedenen, noch dazu den besten und dem Weingut nahen Lagen, für seinen Champagner zu verwenden. Zielstrebig ging Deutz daran, die idealsten Weinberge zu erwerben und die Produzenten hervorragender Trauben langfristig an Deutz zu binden – eine Politik, die seine Erben kontinuierlich fortsetzten.

Heute kommen über dreiviertel der von Champagne Deutz verarbeiteten Trauben aus Grand Cru- und Premier Cru-Gemeinden. 46 ha sind in Eigenbesitz; neben den weingutsnahen Grand Cru-Lagen von Ay, dem Herzen der Champagne, gelegen im Vallée de la Marne, entstammt der Großteil aus der Pinot Noir-dominierten Region Montagne de Reims sowie der weiter südlich liegenden Côte des Blancs, bekannt für die besten Chardonnays.

Die typischen Kreide- und Kalkböden der »historischen« Champagne, von nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen mit bis zu 70 Jahre alten Reben sowie eine strenge Auswahl der Trauben nach ihrer Herkunft, ermöglichen es Deutz, ein Naturprodukt von höchster Qualität zu erzeugen. Champagner von einer besonderen Stilistik, die Finesse, Weinigkeit und Komplexität in sich vereinen.

1882 gehörte Champagne Deutz zu den Gründungsmitgliedern des »Syndicat des Grandes Marques«. Um 1900 belieferte es europäische Königs- und Kaiserhäuser ebenso wie südamerikanische Staatskanzleien. Heute ist Deutz groß genug, um weltweit Marktpräsenz zu zeigen, dem Handel und der Gastronomie ausreichend Menge bieten zu können; jedoch klein genug, um überschaubar zu bleiben, »menschliche« Dimensionen zu bewahren, keine Kompromisse bei der Qualität einzugehen, »als bodenständig und authentisch empfunden zu werden und mit beiden Beinen im Weinberg stehen zu können«, wie es Jean-Marc Lallier-Deutz formuliert, der heute in sechster Generation der Familie Deutz im Weingut die Gäste begrüßt.

Der Deutz-Stil ist frisch, klar, elegant, mit einer prägnanten Weinigkeit, komplex, aber nicht kompliziert, angenehm, aber nicht beliebig. Einfach zu trinken, aber nicht simpel. Daher erfreut sich Champagne Deutz einer großen Fangemeinde weltweit. Gleich welcher Kategorie, jede der Cuvées spiegelt die Einzigartigkeit und den Stil von Champagne Deutz stets zuverlässig wieder und wird international mit höchsten Bewertungen bedacht.

Link zur Cuvée: smart-wines.de/deutz

TECHNISCHE DETAILS

Eine Assemblage aus Premiers und Grands Crus der Rebsorte Pinot Noir von den Reimser Bergen (Montagne de Reims) mit einem kleinen Anteil Chardonnay. Die Proportionen liegen bei 90% Pinot Noir und 10% Chardonnay.

Die Besonderheit ihres Stils und ihrer Farbe ergibt sich bei der Assemblage durch die Zugabe von 8% Rotwein, der von alten Weinstöcken der Côte d'Ay und der hervorragend gelegenen Einzelparcelle »Meurtet« stammt. Diese Weinberge befinden sich seit Generationen im Besitz von Champagner Deutz.

Nach einem Reifungsprozess von mindestens 30 Monaten »sur latte« haben sich die Aromen vollkommen entwickelt. Der Brut Rosé präsentiert sich mit einem Duft von höchster Subtilität und einer beeindruckenden Kombination von Geschmacksvielfalt und Frische am Gaumen.

Der Stil der Deutz Rosé Brut ist gekennzeichnet durch:

- Die Verarbeitung allerbesten Trauben. Der überwiegende Teil des Traubenmaterials stammt entweder von »Grands Crus« oder »Premium Crus.« Ebenso wichtig ist die Tatsache, dass Deutz generell nur die »erste Pressung« für all seine Cuvées verwendet.
- Die »Reserve-Weine« – Top-Qualität »vins clairs« aus den Vorjahren – machen bis zu 50% der Cuvée aus. Die »Reserve Weine« garantieren Jahr für Jahr eine perfekte Konsistenz und verleihen dem Wein Komplexität.

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN



IM GLAS

Leuchtendes, brillantes Zartrosa, welches durch feinste Perlage noch verschönert wird.

Sehr klarer, puristisch-verführerischer Duft mit prägnanten Aromenspektrum von Sauerkirschen, roten Beeren, und Granatapfel.

Am Gaumen vollmundig und zugänglich trinkanimierend. In Übereinstimmung mit der Nase vermittelt der Wein dem Genießer delikate Aromen von Erdbeeren und frischer Himbeere. Die angenehmen, leicht säuregeprägten Aromen im Nachhall unterstreichen die Finesse dieses sehr balancierten Champagner mit romantischen Akzenten.

ZU TISCH

Die Deutz Rosé Brut Cuvée ist der Gegenentwurf zu einem modernen Roséchampagner der einzig die gesellschaftlichen Aperitif Szenen im Hochsommer zu erfrischen weiß! Die Cuvée profitiert vom Genuß aus einem etwas großvolumigeren Glas.

Deutz hat sich in den vergangenen Dekaden mit dieser Cuvée einen weit über die Landesgrenzen hinausgehenden Ruf für absolute Spitzenroséchampagner erarbeitet!

Die Cuvée Rosé Brut brilliert besonders gut als Begleiter großer Kulinarik. Würzige Fischgerichte, erdverbundene Veggies (Pilze, Bohnen, Kürbis, Beeten), kraftvolle Gerichte um Ente und Rind, aber auch geschmortes wie Lamm und eine ganze Reihe frischer Käse wie Chaource und Brillant-Savarin stellen hervorragende Paarungen dar.

BEWERTUNGEN

THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER	90		100
WINE SPECTATOR	92		100
JAMES SUCKLING	92		100
VINUM	16,5		20
JANCISROBINSON.com	16		20
FALSTAFF	93		100
CHAMPAGNE MAGAZIN	90		100
WEINWIRTSCHAFT	92		100
LA REVENU DU VIN DE FRANCE	91		100
BETTANE+DESSEAUVE	16,5		20
GAULT & MILLAU	16		20
Tyson Stelzer The Champagne Guide	95		100