

VALENTIN WINE

Champagne

Amour de Deutz Blanc de Blanc Millésimé 2010

CHF 156.00

12%

AN 71767510

Degustationsnotiz Nase
sehr elegante, distinguierte Aromatik nach tropischen Früchten und Zitruszeste. Dazu edle Champagnernoten nach Brioche, Nougat und eine zarte Hefenote.

Degustationsnotiz Gaumen
feine, elegante Mousse, hohe Dichte und viel Zug am Gaumen, endet in einem langen, mineralischen Abgang.

Passt zu
Langusten, gegrillten Hummer, Seebarsch, Austern oder Kaviar

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Produzent
Das Champagner-Haus Deutz wurde 1838 in Ay von William Deutz und Pierre-Hubert Geldermann gegründet. 1906 übernahm die Familie Lallier die Leitung des Hauses, die auch heute noch die Geschicke von Deutz führt. Basis des grossen Erfolges der Marke Deutz bildet ihr umfangreicher Weinbergsbesitz. Nach und nach kaufte das Unternehmen über Generationen Parzelle um Parzelle in der Champagne.
Deutz gehört zu den wenigen Häusern mit bedeutendem eigenen Weinbergsbesitz. Dieser Schatz bietet die Voraussetzung, um Champagner auf höchstem Niveau zu erzeugen. „Eleganz, Finesse und Feinwürzigkeit“: Das sind die Begriffe, die den Stil von Champagne Deutz charakterisieren. Mittlerweile zählt das Haus Deutz zu den absoluten Top-Adressen der Champagne, das beständig mit Lobeshymnen in der Fachpresse überhäuft wird.



VALENTIN
WINE

Amour de Deutz Blanc de Blanc Millésimé 2010

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.