

# Deutz Champagne Rosé Brut

Das Haus Deutz, gegründet 1838 in Ay, steht für elegante, druckvolle Champagner mit ausgeprägtem Terroirbezug. Der Rosé Brut verbindet Fruchtintensität mit der charakteristischen Straffheit des Hauses und zeigt feinste Pinot-Noir-Aromatik mit klarer Struktur.

## Vinifikation

Pinot Noir dominiert die Cuvée, ein kleiner Anteil Rotwein sorgt für Farbe und aromatische Tiefe. Traditionelle Flaschengärung mit längerer Hefereife.

## Verkostungsnotizen

Aromen von Walderdbeeren, Himbeeren und Granatapfel, begleitet von Rosenblättern und feinem Gebäck. Am Gaumen saftig, frisch und gleichzeitig strukturiert, mit cremigem Mousseux und langem, animierendem Finale.

## Speisenbegleitung

Perfekt zu Tuna Tataki, roh marinierten Garnelen, Ente mit fruchtigen Beilagen oder Desserts mit roten Beeren.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Meeresfrüchte, Apéritif, Vorspeisen, Dessert, Ente, Garnelen mariniert
Verschlusstyp	Korken
Rebsorte	Pinot Noir
Region	Champagne
Geschmack	brut
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

Champagne Deutz  
16, Rue Jeanson 51160 Ay Frankreich