

# Champagne

Magazin 2018|2019



**WISSEN**  
Hefelager in der Flasche  
Die Metamorphose

**LOKALTERMIN**  
Bouzy Grand Cru  
Tradition und Moderne

**STIL**  
Champagne aus Bio-Anbau  
Langsam, aber stetig

# Brandneu

**Eine Auswahl herausragender Champagne, die in diesem Jahr ihre Premiere feierten.**

## **96 Champagne Deutz, 2012 Hommage à William Deutz Meurtet Brut**

feinhefig, zarte Nussnoten, Nougat, florale bis pfeffrige Anklänge, Mandel, ultra-komplexe Nase; am Gaumen dann kompakt, feste Struktur, im Hintergrund viel kalkige Textur, zartes Säurespiel, geschmeidig, sinnlich, große Länge

## **95 Champagne Deutz, 2012 Hommage à William Deutz La Côte Glacière Brut**

rotfruchtig, auch Weichsel, deutlich ausgeprägter Pinot-Charakter, setzt sich am Gaumen fort, griffig, feine Gerbstoffstruktur, feine animierende Herbheit, große, weinige Länge; intensiv

## **94 Champagne Geoffroy, 2013 Meunier Millésime Lieu Dit Les Tiersaudes Brut Nature**

reifer, roter Apfel, nussig, Kakao und Nougat, Bergheu, geröstete Körner; durch die zunächst stoffige Fülle bahnt sich langsam die rassige Säure ihren Weg, messerscharfes, salziges Finale