

C H A M P A G N E

Delot
VERONA

Brut nature - dosage zéro
Robert Schweitzer

Als ich noch Opernreisen nach Verona veranstaltete, servierte ich meinen Gästen diesen Champagner in der Arena. Ich habe erlebt, wie gut ungezuckerter Champagner ankommt. DELOT versieht bis heute meine Flaschen mit dem VERONA-Etikett, das Sie oben sehen.

Die Champagne ist klein, die Nachfrage groß, und nur was in der Champagne wächst und zweimal gärt, darf Champagne heißen, ohne r.

Man passt die Erträge an die große Nachfrage an. Damit das noble Getränk trotzdem so köstlich bleibt, wie es Weltruf und Preis erfordern, wird nachgeholfen. Die Champagne kauft jedes Jahr 4000 Tonnen Rübenzucker.

(Le Canard enchainé 8.1.2020)

Darauf kann DELOT verzichten, weil er nur Wein aus dem eigenen Weinberg verarbeitet, es also in der Hand hat, die Qualität durch Rückschnitt zu steigern, zulasten des Ertrags. Nur so wird guter Wein erzeugt. Aus minderwertigem Grundwein wird erst durch viel Zucker trinkbarer Champagner.

Vincent DELOT sagte mir zu Beginn unserer Zusammenarbeit, er garantiere die Qualität seines Champagners von der Rebe bis zur fertigen Flasche. Darauf verlasse ich mich bis heute.

DELOT schickt mir keinen nachgezuckerten Champagner. Ich bin bei jeder Anlieferung an der Rampe, verkoste und vergewissere mich.

Robert Schweitzer, DELOT Versand seit 1977 mail@robert-schweitzer.com
Nieder-Ramstädter Str. 44, 64372 Ober-Ramstadt Telefon 0172 8068014 Fax 06154 52600
Champagne DELOT brut nature dosage zero aus Wein vom Weinberg der Familie Delot
€ 38,00/F1 1 Karton 12 Flaschen € 456 € 37,50/F1 2 Karton 24 Flaschen € 900
€ 37,00/F1 3 Karton 36 Flaschen € 1332 € 37,00/F1 4 Karton 48 Flaschen € 1776
Preise frei Haus + MwSt, 1 Flasche 0,75 Liter

16.6.2021