



## Champagne Amour de Deutz Blanc Brut 2013 (mit Etui)

CHF 159.00 | 10 cl = CHF 21.20

Im Glas funkelt der Amour in weissgoldener Farbe. In der Nase entdeckt man komplexe tiefe Fruchtnoten von Aprikosen, Pfirsich, Kumquat und Mirabelle, begleitet von feiner Mandelblüte. Am Gaumen bestätigen sich die Aromen in seidig samtiger Fülle.

|                 |   |
|-----------------|---|
| Produzent       | Champagne Deutz   |
| Kategorie       | Champagner  |
| Land            | Frankreich  |
| Region          | Champagne   |
| Klassifizierung | AC  |
| Jahrgang        | 2013  |
| Flaschengrösse  | 75 cl   |
| Alkohol         | 12.3 %  |
| Trinktemperatur | 10° - 12°   |
| Lagerfähigkeit  | bis 2033  |
| Traubensorten   | Chardonnay  |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite   |
| Zusatzinfo      | Vegan   |
| Artikelnummer   | 505363  |
| Passt zu        | Schweinefleisch, Rind, Meeresfrüchten, Geflügel, Fisch, Desserts, Apéro   |
| Bewertungen     | Falstaff 95/100<br>Robert Parker 95/100<br>Decanter 93/100<br>Jancis Robinson 17.5/20<br>Vinous 95/100<br>James Suckling 94/100 |



### Vinifikation

Assemblage verschiedener Chardonnay-Lagen. Die Reifung erfolgt im drei Kilometer langen Kalkfelstunnels in Aÿ. Dosage 8.5 g/l.

### Terroir

Sandhaltige Böden, kalkhaltiger Untergrund.

### Geschichte





Champagne Deutz produziert seit 1938 hervorragende und komplexe Cuvées und ist eines der ältesten Mitglieder der 'Association des Grandes Marques'.

