



## Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2018 (mit Etui)

CHF 85.00 | 10 cl = CHF 11.33

Im Glas verführt er mit seiner funkelnden blassgoldenen Farbe und Silberreflexen. Die Perlage ist fein und regelmässig. Die Nase zeigt sich elegant und offenbart zarte Noten weisser Blüten wie Jasmin und Mandarinenblüte - verfeinert durch Zesten von Kumquat und Zitrone, ergänzt von weissem Obst und Weinbergpfirsich sowie dezentem Gebäck. Diese aromatische Fülle ist Ausdruck perfekter Reife. Am Gaumen ist der Auftakt klar und lebendig mit bemerkenswerter Persistenz. Schönes Gleichgewicht mit salziger und mineralischer Länge, was dem Champagner zusätzlich Tiefe bringt und die Ausdruckskraft des kalkhaltigen Untergrunds des Terroirs zur Geltung bringt.

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produzent       | Champagne Deutz  |
| Kategorie       | Champagner   |
| Land            | Frankreich   |
| Region          | Champagne  |
| Klassifizierung | AC   |
| Jahrgang        | 2018   |
| Flaschengrösse  | 75 cl  |
| Alkohol         | 12.0 %   |
| Trinktemperatur | 10° - 12°  |
| Lagerfähigkeit  | bis 2030   |
| Traubensorten   | Chardonnay   |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite  |
| Zusatzinfo      | Vegan  |
| Artikelnummer   | 501068   |
| Passt zu        | Krustentieren, Meeresfrüchten,<br>Meeresfisch, Fisch, Apéro  |
| Bewertungen     | Robert Parker 90/100<br>Decanter 92/100<br>Jancis Robinson 17/20<br>James Suckling 93/100<br>Falstaff 94/100<br>Wine Enthusiast 95/100 |



### Vinifikation

Méthode Traditionelle Champenoise. 8 Monate auf der Feinhefe. Flaschengärung während mindestens 5 Jahren. Dosage 6.5 g/L.





#### Terroir

Dieser Blanc de Blancs ist eine Chardonnay-Assemblage aus verschiedenen Reblagen: Mesnil, Oger, Chouilly und Villers-Marmery.

#### Geschichte

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

