Champagne Deutz Pinot Noir Meurtet Brut 2018 (mit Etui)

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Der Inbegriff von Eleganz. Im Glas präsentiert sich dieser reinsortige Pinot Noir Champagner von blassgoldener Farbe. Also ein strahlender erster Eindruck. Zarte Anklänge von Johannisbeeren und Walderdbeere. Samtige Textur mit mineralischer Note, kraftvoll und zugleich elegant und frisch. Nuancen von Feuerstein runden sein Profil ab. Der Nachhall ist langanhaltend. Unverwechselbare Charakteristik mit vitalisierendem Effekt.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	11° - 13°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	322079
Passt zu	Apéro, Wild, Rind, Krustentieren, Fisch, Blätterteig-Pastete
Bewertungen	James Suckling 95/100 Falstaff 93/100

Vinifikation

Ausbau/Reifung nach 'Méthode traditionnelle' während 6 Jahren. Dosage 5.6 g/L.

Terroir

Tief verwurzelt in nährstoffreichen kreidehaltigen Böden, bringt diese Parzelle der Maison einen Pinot Noir Grand Cru hervor, der durch seine luftige Frische und seidige Textur besticht.Ein Wein, der sowohl subtil als auch charaktervoll ist, in dem sich die Eleganz saftiger Frucht mit der Mineralität der Böden von Aÿ harmonisch vereint.

Geschichte

Aÿ, die Wiege des Pinot Noir - ein aussergewöhnliches Terroir, das William Deutz bei seiner Ankunft in der Champagne sofort in seinen Bann zog. Die Einzellage Meurtet liegt direkt am Hang hinter der Kellerei von Deutz und gehört zu den 12 ha eigenen Reben. Es handelt sich hierbei also um einen limitierten Winzerchampagner. 100% Pinot Noir - 100% Grand Cru - 100% Deutz.