



Champagne Deutz Pinot Noir Meurtet Brut 2018

CHF 265.00 | 10 cl = CHF 17.67

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 | 150 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Trinktemperatur | 11° - 13° |
| Lagerfähigkeit | bis 2033 |
| Traubensorten | Pinot Noir |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 322606 |
| Passt zu | Blätterteig-Pastete, Fisch, Krustentieren, Rind, Wild, Apéro |
| Bewertungen | James Suckling 95/100 |



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.

