



## Champagne Deutz Pinot Noir Glacière Brut 2015 (mit Etui)

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Im Glas präsentiert sich diese Champagner in einer intensiven, leuchtenden Farbe. In der Nase riecht man florale Aromen und reife Früchte. Er brilliert mit seiner lagenbedingten Mineralität. Diese Frische ist einzigartig und zeigt sich mit einem langanhaltenden Nachhall und einem Hauch Salz auf der Zunge. Es ist ein reiner Pinot Noir aus einer besonderen Lage mit unverwechselbarer Charakteristik und vitalisierendem Effekt.

|                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| Produzent       | Champagne Deutz                  |
| Kategorie       | Champagner                       |
| Land            | Frankreich                       |
| Region          | Champagne                        |
| Klassifizierung | AC                               |
| Jahrgang        | 2015                             |
| Flaschengrösse  | 75 cl                            |
| Alkohol         | 12.0 %                           |
| Trinktemperatur | 11° - 13°                        |
| Lagerfähigkeit  | bis 2030                         |
| Traubensorten   | Pinot Noir                       |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                  |
| Artikelnummer   | 503962                           |
| Passt zu        | Krustentieren, Rind, Wild, Apéro |
| Bewertungen     | James Suckling 96/100            |



### Vinifikation

Die Ernte erfolgt, sobald die Trauben perfekt gereift sind. Dies gibt dem Wein die gewünschte Opulenz. Dosage 7 g/L.

### Terroir

Kreidehaltiger Boden.

### Geschichte

Deutz ist das einzige Champagnerhaus, das zwei Top-Cuvées herstellt. Einerseits Amour de Deutz und andererseits William Deutz. Beim William Deutz Côte Glacière handelt es sich um einen reinen Pinot Noir aus Einzellage.

