Champagne Deutz Brut Classic

CHF 27.00 | 10 cl = CHF 7.20

Im Glas von sattem Gold mit feiner Mousse - ein Markenzeichen von Deutz und typisch für Weine, die lange auf der Hefe gereift sind. Die Nase ist ausdrucksstark und eröffnet mit einem floralen Bouquet, das an Weissdorn erinnert. Danach entwickeln sich Noten von geröstetem Brot, Marzipan und reifen Früchten wie Apfel und Birne. Am Gaumen vereint dieser Champagner die Frische des Chardonnays mit der Fülle des Pinots. Die Aromen sind harmonisch eingebunden und getragen von einer seidigen Textur. Der Abgang ist rund mit anhaltendem Fruchtfinale.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	500270
Passt zu	Apéro, Krustentieren, Fisch, asiatischen Gerichten, Kalbfleisch, Meeresfrüchten, Sushi, Risotto, Gemüse, Grilliertem Fisch
Bewertungen	Falstaff 93/100 Decanter 95/100 James Suckling 93/100

Vinifikation

Mindestens drei Jahre Kellerreifung. Dosage 6.5g/l.

Terroir

Sandhaltige Böden, kalkhaltiger Untergrund.

Geschichte

Jahr um Jahr gelingt es dem kleinen Hause Deutz, seinen Brut Classic in konstant hoher Qualität zu produzieren, was - zusammen mit dem sehr fairen Preis - wohl ein Grund für dessen anhaltenden Erfolg ist.