Champagne Deutz Cuvée William Brut 2013 (mit Etui)

Schillernde Farbe mit zarten goldenen Reflexen und einer feinen Perlage. In der Nase feine Aromen von gelben Früchten (Quitte, Pfirsich, Aprikose) mit einer leichten Nuance von Honig. Am Gaumen ist er wunderbar dynamisch und fruchtig. Der Pinot Noir sorgt für Struktur, ohne der Eleganz des Chardonnays oder dem samtweichen Meunier zu schaden. Ein Wein, dem ein langes Leben bevorsteht: Zugleich frisch, präzise und umhüllend mit angenehmen Aromen von schön reifen gelben Früchten, die mit Noten von gebratenen Mirabellen, Pfirsichen an das Bouquet erinnern.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2013
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	317623
Passt zu	Morcheln, Kalbfleisch, Grilladen, Meeresfisch, Fisch, Apéro
Bewertungen	James Suckling 94/100 Falstaff 95/100

Vinifikation

Mindestens 10 Jahre Flaschenreife. Dosage 7.5g/L.