



Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2018

Im Glas verführt er mit seiner funkelnden blassgoldenen Farbe und Silberreflexen. Die Perlage ist fein und regelmässig. Die Nase zeigt sich elegant und offenbart zarte Noten weisser Blüten wie Jasmin und Mandarinenblüte - verfeinert durch Zesten von Kumquat und Zitrone, ergänzt von weissem Obst und Weinbergpfirsich sowie dezentem Gebäck. Diese aromatische Fülle ist Ausdruck perfekter Reife. Am Gaumen ist der Auftakt klar und lebendig mit bemerkenswerter Persistenz. Schönes Gleichgewicht mit salziger und mineralischer Länge, was dem Champagner zusätzlich Tiefe bringt und die Ausdruckskraft des kalkhaltigen Untergrunds des Terroirs zur Geltung bringt.

Produzent	Champagne Deutz
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	320257
Passt zu	Krustentieren, Meeresfrüchten, Meeresfisch, Fisch, Apéro
Bewertungen	Robert Parker 90/100 Decanter 92/100 Jancis Robinson 17/20 James Suckling 93/100 Falstaff 94/100 Wine Enthusiast 95/100



Vinifikation

Méthode Traditionelle Champenoise. 8 Monate auf der Feinhefe. Flaschengärung während mindestens 5 Jahren. Dosage 6.5 g/L.

Terroir

Dieser Blanc de Blancs ist eine Chardonnay-Assemblage aus verschiedenen Reblagen: Mesnil, Oger, Chouilly und Villers-Marmery.





Geschichte

Champagne Deutz produziert seit 1938 hervorragende und komplexe Cuvées und ist eines der ältesten Mitglieder der 'Association des Grandes Marques'.

