Champagne Deutz Brut Millésimé 2019 (mit Etui)

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 9.20

Di colore dorato chiaro con un perlage di eccezionale eleganza, il naso puro e fresco risulta notevolmente morbido e delicato, aprendosi con note di bacche rosse. Gli aromi fruttati lasciano presto spazio ad accenti floreali più prominenti, che esaltano la forte personalità di questo vino. Al palato presenta una buona struttura e un'ottima intensità aromatica con delicate note di kumquat, mela, pera e pasticceria fresca. Finale lungo e ricco. La personalità inconfondibile del Brut Vintage non lascia dubbi sul suo eccellente potenziale d'invecchiamento. All'interno della famiglia Deutz mantiene il proprio posto grazie al suo carattere definito e all'eccezionale eleganza, tipica di tutti i vini Deutz.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.3 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	323971
Adatto a	Aperitivi, Sushi, Tartufo, Risotto, Pollame, Carne di vitello, Crostacei, Frutti di mare

Vinificazione

8 mesi sui lieviti fini. 5 anni di affinamento in bottiglia in cantina. Dosaggio 6.5 g/l.

Storia

Nel 1830, il proprietario del maniero Alwin Freiherr von Amelunxen inviò in Francia due giovani figli di Aquisgrana, un certo William Deutz (1809-1884) e il suo socio Peter Geldermann (1811-1869), per acquistare vino per lui. Deutz e Geldermann avevano imparato il mestiere presso la casa di champagne Bollinger ad Ay, dove erano impiegati come venditori. Affascinati dal paesaggio e dallo stile di vita francese, i due giovani imprenditori si stabilirono presto nella piccola città di Aÿ e fondarono infine l'azienda "Deutz und Geldermann" nel 1838.