

Champagne Amour de Deutz Brut

Deutz

Das Aushängeschild von Deutz – die vollendete Verbindung von Handwerk & Kunst

Beschreibung:

Champagner von Deutz sind immer ein Muster an Stil und Eleganz, sie gelten als die Aristokraten unter den großen Häusern. Zartgoldener Schimmer im Glas mit superfeinen Bläschen, frische Brioche in der Nase, reife Birnenaromen, auch Biskuit am Gaumen, das lange Hefelager liefert die ganz weiche Textur und ein brillantes Säurespiel, schöner weiniger Charakter. Wen wundert's: Stammen die Chardonnay-Trauben doch ausschließlich aus Grand-Crus-Lagen von der berühmten Côte-de-Blancs. Rar!

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1064510



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Amour de Deutz Brut

Deutz

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.