



Champagne Brut

Cuvée William Deutz, Deutz

Ein Champagner mit gigantischem Reifepotenzial

Beschreibung:

Helles Goldgelb, ganz zarte und wie an der Schnur gezogene „Bläschenkette“. Reife Birne und Toast in der Nase, frische Südfrüchte und mit seidiger Mousse am Gaumen. Bleibt betörend lange am Gaumen und besitzt gutes Reifepotential – gemacht für Liebhaber eleganter Champagner.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit feinsten Perlage im Glas. Extrem reichhaltiger, hoch komplexer Top-Champagne, der ein konzentriertes und vom Kalk geprägtes Aromenbild besitzt, mit ungeheurer Spannung, Komplexität und Finesse zugleich. Einerseits sehr puristisch als auch persistent am Gaumen, sehr langes, glockenklares und stimulierendes Finish.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

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

Produzent: Deutz

Ausbau: 36 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 67% Pinot Noir, 28% Chardonnay, 5% Meunier

Artikelnummer: 1818114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée William Deutz
Deutz

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n):	67% Pinot Noir, 28% Chardonnay, 5% Meunier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate 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.