



Champagne Brut Classic

Deutz

Die Visitenkarte eines exzellenten Hauses

Beschreibung:

Toller Einstieg in das Champagnerprogramm des Traditionshauses Deutz. Zartes Gelb, in der Nase frische Limette, Johannisbeere und Mandel am Gaumen, elegante Textur, sehr frisch, lebendiger Abgang.

Degustationsnotiz:

Mittleres gelb mit grünlichen Reflexen. Mineralisch-präzise Aromatik mit Noten von Brioche, Aprikose, Zitronenzesten, Kräutern und zarter Rauchnote. Zeigt am Gaumen eine perfekte Balance, viel Animation und Frische. Schönes Finale mit Nougat- und liquiden Gesteinsnoten.

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

Ausbau: 36 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 46% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier

Artikelnummer: 18180--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Classic

Deutz

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	46% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
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.