



## 2009 Champagne Brut

Cuvée William Deutz, Deutz

**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:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                                       |
| <b>Region:</b>        | Champagne  |
| <b>Produzent:</b>     | Deutz  |
| <b>Bewertung(en):</b> |  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.0 %   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1818109  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Champagne Brut**

Cuvée William Deutz  
Deutz

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot  
Meunier  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren