



Champagne Deutz Brut Classic

Der Deutz Brut Classic bezieht seine perfekte Harmonie aus den drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Goldene Robe im Glas mit feiner Mousse. Mineralisch, Noten von Grapefruit; von umwerfender Finesse und Leichtigkeit, kristallen und delikat, frisch und cremig und beeindruckend lang im Abgang.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0000 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	500260
Passt zu	Sushi, Meeresfrüchten, Kalbfleisch, asiatischen Gerichten, Fisch, Krustentieren, Apéro
Bewertungen	James Suckling 93/100 Falstaff 93/100



Vinifikation

Mindestens drei Jahre auf der Hefe (sur latte). Dosage 8g/l.

Terroir

Sandhaltige Böden, kalkhaltiger Untergrund.

Geschichte

Jahr um Jahr gelingt es dem kleinen Hause Deutz, seinen Brut Classic in konstant hoher Qualität zu produzieren, was - zusammen mit dem sehr fairen Preis - wohl ein Grund für dessen anhaltenden Erfolg ist.

