



Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2018 (mit Etui)

CHF 85.00 | 10 cl = CHF 11.33

Im Auge verführt er mit seiner funkelnden goldenen Farbe. Sein Ausdruck in der Nase ist elegant und diskret, enthüllt beinahe schüchtern florale Aromen mit angenehmer Zitrusnote. Am Gaumen versteckt dieser Chardonnay seine noble Herkunft nicht: Präzise, glatt, mit präserter Mineralität und im Abgang eine angenehme Gebäcknote. Dieser Champagner verspricht, im Laufe der Zeit an Komplexität zu gewinnen.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	501068
Passt zu	Krustentieren, Meeresfrüchten, Meeresfisch, Fisch, Apéro
Bewertungen	Robert Parker 90/100



Vinifikation

Méthode Traditionelle Champenoise. Flaschengärung während mindestens 36 Monaten. Dosage 7 g/L.

Terroir

Dieser Blanc de Blancs ist eine Chardonnay-Assemblage aus verschiedenen Reblagen: Mesnil, Oger, Chouilly und Villers-Marmery.

Geschichte





Champagne Deutz produziert seit 1938 hervorragende und komplexe Cuvées und ist eines der ältesten Mitglieder der 'Association des Grandes Marques'.

