



Champagne Deutz Cuvée William Brut 2013

Bronzefarben mit Goldtönen. Aussergewöhnlich feine Perlage. Die Nase ist rein, zart und entwickelt Aromen von Weinbergpfirsich, Weisskirsche und Pflaume, kombiniert mit feinen Noten von frischem Gebäck. William Deutz bietet ein feines, harmonisches Mundgefühl. Dieser präzise und doch sehr verführerische Wein verströmt attraktive Noten von reifen gelben und weissen Früchten, die von einem würzigen, salzigen Rückgrat getragen werden. Perfekt ausbalanciert. Nach zehn Jahren Reifezeit beweist dieser unverwechselbare und bemerkenswert elegante Wein weiterhin sein aussergewöhnliches Flaschenreifungspotenzial.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2013
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2035
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	317623
Passt zu	Kalbfleisch, Grilladen, Meeresfisch, Fisch, Apéro
Bewertungen	James Suckling 94/100 Falstaff 95/100



Vinifikation
Dosage 7.5g/L.

