



Champagne Deutz Cuvée William Brut 2008 (mit Etui)

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	2008
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	319178
Passt zu	Kalbfleisch, Grilladen, Meeresfisch, Fisch, Apéro
Bewertungen	Vinous 94/100 Wine Enthusiast 94/100 Wine Spectator 93/100 Robert Parker 95/100 James Suckling 97/100 Vinous (Kopie) 94/100



Vinifikation
Dosage 9 g/L.

