



Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2018

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 präsender 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 |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2030 |
| Traubensorten | Chardonnay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Vegan |
| Artikelnummer | 320257 |
| 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'.

