



## Champagne Deutz Brut Classic (1er Holzkiste)

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 300 cl
Alkohol 12.0 %
Trinktemperatur 8° - 10°
Lagerfähigkeit 5 Jahre

Traubensorten Chardonnay, Pinot Noir, Pinot

Meunier

Allergie-Infos enthält Sulfite

Zusatzinfo Vegan Artikelnummer 500291

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.

