



Champagne Brut Millésimé

Deutz

Ein Muster an Stil und Eleganz

Beschreibung:

Der Millesime ist der perfekte Einstieg in die faszinierende Welt der Jahrgangschampagner von Deutz. Sehr florale Nase, Haselnuss und Toast, zart und fein im Mund, zunächst etwas zittrisch, dann sehr präsente reife Aprikose. Liegt richtig schön am Gaumen dank der feinen Perlage, Ein wunderbarer Apéro oder Begleiter zu Sushi und Sashimi.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 36 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay

Artikelnummer: 1041818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Deutz

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	67% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.