



## 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 präsenreife 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:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Rebsorte(n):** Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1041815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Deutz

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 94/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.