

2009 Champagne Brut

Cuvée William Deutz, Deutz

Ein Champagner mit gigantischem Reifepotenzial

Beschreibung:
Helles Goldgelb, ganz zarte und wie an der Schnur gezogene „Bläschenketten“. Reife Birne und Toast in der Nase, frische Südfrüchte und mit seidiger Mousse am Gaumen. Bleibt betörend lange am Gaumen und besitzt gutes Reifepotential – gemacht für Liebhaber eleganter Champagner.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Goldgelb mit feinster Perlage im Glas. Extrem reichhaltiger, hoch komplexer Top-Champagne, der ein konzentriertes und vom Kalk geprägtes Aromenbild besitzt, mit ungeheurer Spannung, Komplexität und Finesse zugleich. Einerseits sehr puristisch als auch persistent am Gaumen, sehr langes, glockenklares und stimulierendes Finish.
Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Deutz
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	12.0 %
Rebsorte(n):	65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Artikelnummer:	1818109

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée William Deutz
Deutz

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch