



2015 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 zitrisch, dann sehr präsent reife Aprikose. Liegt richtig schön am Gaumen dank der feinen Perlage, Ein toller Aperitif oder Begleiter zu Sushi und Sashimi.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Champagne Deutz
Bewertung(en):	Parker 94/100, Score 18.5/20
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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren