



Champagne Brut

Cuvée William Deutz, Deutz

Ein Champagner mit gigantischem Reifepotenzial

Beschreibung:

Helles Goldgelb, ganz zarte und wie an der Schnur gezogene „Bläschenkette“. 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:

Jaune doré brillant, bulles très fines. Un champagne haut de gamme extrêmement riche et complexe, aux arômes concentrés, marqués par le calcaire, nerveux, d'une complexité et d'une finesse incroyables. Epuré mais d'une grande persistance, avec une très longue finale, stimulante et très précise.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Deutz

Vol. alcool: 12.0%

Cépage(s): 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier

Artikelnummer: 1818109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée William Deutz
Deutz

Herkunft: France
Cépage(s): 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Vol. alcool: 12.0%
Servier: Bien frais à 6-10 degrés