



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:

Giallo dorato brillante, bollicine finissime. Uno champagne di alta gamma estremamente ricco e complesso, con aromi concentrati, marcati dal calcare, nervosi, di incredibile complessità e finezza. Pastoso ma di grande persistenza, con un finale lunghissimo, stimolante e molto preciso.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produzent: Deutz

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier

Artikelnummer: 1818109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée William Deutz
Deutz

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi