



## 2007 Champagne Brut

Cuvée William Deutz, Deutz

Ein Champagner mit gigantischem Reifepotenzial

**Descrizione del vino:**

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

**Nota di degustazione:**

Leuchtendes Goldgelb mit feinsten 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.

**Abbinamenti:**

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.

**Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Champagne Deutz
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1818107

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Champagne Brut**

Cuvée William Deutz  
Deutz

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:**  
**Varietà d'uva:** Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Gradazione alcolica:** 12.0 %  
**Servizio:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren