



Champagne Amour de Deutz Blanc Brut 2011

Im Glas funkelt der Amour in weissgoldener Farbe. In der Nase entdeckt man komplexe tiefe Fruchtnoten von Aprikosen, Pfirsich, Kumquat und Mirabelle, begleitet von feiner Mandelblüte. Am Gaumen bestätigen sich die Aromen in seidig samtiger Fülle.

Produzent	Champagne Deutz
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2011
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0000 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	503361
Passt zu	Schweinefleisch, Rind, Meeresfrüchten, Geflügel, Fisch, Desserts, Apéro
Bewertungen	Falstaff 96/100



Vinifikation

Assemblage verschiedener Chardonnay-Lagen. Die Reifung erfolgt im drei Kilometer langen Kalkfelstunnels in Aÿ. Dosage 8.5 g/l.

Terroir

Sandhaltige Böden, kalkhaltiger Untergrund.

Geschichte

Champagne Deutz produziert seit 1938 hervorragende und komplexe Cuvées und ist eines der ältesten Mitglieder der 'Association des Grandes Marques'.

