

DEUTZ, CHAMPAGNE CHAMPAGNE BRUT CLASSIC



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Weißdornblüte
Grapefruit
Roter Apfel
Gruene Birne
Marzipan
Kreide
Getoastetes Brot
Brioche

STIL

zugänglich
leicht

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (33%)
2017 (53%), 2016 und
2015
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
47% aus den beiden
Vorjahren
30 Monate
9 Gramm / Liter
September 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	89/100
Winespectator	91/100
Eichelmann	3/5
Wine Enthusiast	90/100