

DEUTZ, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT

- MAGNUM 2012



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
Weißer Pfirsich
Mirabelle
Getoastetes Brot
Haselnuss
Brioche

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße - Großformate
viel Brioche

STIL

viel Brioche
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (62%)

Jahrgänge

2012

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchtheefe

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

8 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2018

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100

Parker Wine Advocate 90/100

Bettane & Desseauve 16/20