

Brut Classic, blanc

Region	Champagne
Erzeuger	Champagne Deutz - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH060100

Zweithöchste Bewertung in der umfangreichen Verkostung der RvF!

„Hervorragend! Transzendenter Schaumwein. Für Verliebte gegen des Blues – und 25 Stunden am Tag!“ – VINUM Aufgrund seiner Geschichte, Tradition und Qualität zählt Deutz zu jener Handvoll Produzenten, die das Prestige, den Ruhm und das Image, das Champagner heute weltweit genießt, höchstselbst begründet haben. Der „Brut Classic“ des Hauses gilt weltweit als Paradebeispiel für einen Top-Champagner mit verlässlich konstanter Qualität zu einem geradezu unerhört provokant günstigem Preis. Alle Deutz-Champagner ohne Jahrgang beinhalten neben den Weinpartien des aktuellen Jahres auch 20 bis 40% Reserveweine älterer Jahrgänge – um die Qualität und den Stil des Hauses über die Jahre hinweg gleich hoch zu halten. Dieser wunderbare Brut Classic aus jeweils einem Drittel Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay ist drei Jahre auf der Flasche gereift und präsentiert sich als klassisch-vielseitiger Champagner: Ein perfekter Apéritif, der aber mühelos auch ein ganzes Menü begleiten kann und der stilistisch als Referenzqualität wie ein 'Fanal aus der Masse seelenloser, häufig genug süßlich-pampiger „Marken“-Champagner herausragt. Seine reife, fruchtige Art, seine spielerische, gleichwohl cremige Opulenz, sein Reichtum und seine Balance und innere Harmonie machen aus ihm einen Champagner zum Verwöhnen, einer sich traumhaft verströmenden, weinigen Köstlichkeit für alle freudvollen Gelegenheiten des



Trinkempfehlung: Ab sofort und die nächsten drei Jahre auch.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

