

Amour de Deutz Blanc Millésime 2009



Von leicht grünem und glänzenden Schimmer begleitet, schmückt sich das strahlend goldene Kleid mit lebendigem, cremigen Schaumbläschen, die eine zarte Perlenschnur formen. Die Nase wird umschmeichelt von Blüten- und Briochenoten. Im Mund dominieren Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen und kleine gelbe Früchte. Ein grosser Champagner, der mit nur einer Rebsorte (Chardonnay) eine Reichheit und Komplexität bietet. Der «Amour de Deutz» eignet sich perfekt um Langusten, gegrillten Hummer, Fische in leicht sahniger Sauce, einen mit einem Hauch Olivenöl versehenen Seebarsch, Austern oder Kaviar zu begleiten.

Produzent	Champagne Deutz
Wein	Schaumwein
Land	Frankreich
Region	Champagne
Jahrgang	2009
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12 %
Lagerfähigkeit	über 10 Jahre
Traubensorten	Chardonnay