



## Champagner Deutz Brut Classic Magnum

### Champagne Deutz

<b>Alkoholgehalt</b>	12,0 % vol
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Ausbauart</b>	30 Monate Flaschengärung
<b>Auszeichnungen</b>	Bronze - Decanter "World Wine Awards" 2016; 91 Punkte - Gilbert&Gaillard 2016
<b>Boden</b>	Kalkstein
<b>Farbe</b>	prickelnd
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Hersteller / Abfüller</b>	Champagne Deutz & Delas Frères, 16, rue Jeanson, FR-51160 Aÿ
<b>Passt zu</b>	Fisch, Geflügel, hellem Fleisch oder als Aperitif
<b>Qualität</b>	Brut
<b>Rebsorte(n)</b>	33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir
<b>Region</b>	Champagne
<b>Restzucker</b>	8,4 g / Liter
<b>Säure</b>	4,2 g / Liter
<b>Verschlussart</b>	Naturkorken
<b>Weintyp</b>	Champagner
<b>genießen bis</b>	2026
<b>optimale Trinktemperatur</b>	10 °C
<b>Produktnummer</b>	2007400800

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20