

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT ROSÉ 37.5CL

/ 37.5 cl



Champagne Deutz

Jahr um Jahr gelingt es dem Hause Deutz – von Europas Weinmagazin «Vinum» 2010 zur Marke des Jahres ausgezeichnet – seinen Brut Classic in der gleich guten Qualität zu produzieren, was neben dem vernünftigen Preis auch ein Grund für dessen Erfolg ist.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu

bis 2025

Chardonnay, Pinot Noir

Apéro, Asiatisch, Cremige Suppen, Fish, Foie gras, Meerfisch & Meeresfrüchte, mild

Degustationsnote

Champagne Deutz Brut Rosé ist ein exquisites Beispiel für Eleganz und Finesse aus dem renommierten Haus Deutz. Hergestellt im Herzen von Champagne, Frankreich, ist dieser Rosé-Schaumwein eine faszinierende Mischung aus Pinot Noir- und Chardonnay-Trauben. Die zarte lachsrosa Farbe deutet auf die akribische Handwerkskunst hin, die in seiner Produktion steckt. Die Nase präsentiert eine Symphonie von roten Beeren, Kirschen und subtilen Blumennoten und bereitet den Boden für einen Gaumen, der sowohl lebendig als auch raffiniert ist. Lebhaftige Säure und feine Perlen tanzen auf der Zunge und ergänzen die reichen Fruchtaromen, die in einen knackigen, anhaltenden Abgang übergehen. Champagne Deutz Brut Rosé ist eine Feier in der Flasche, perfekt für besondere Momente und um jedem Anlass eine Prise Luxus hinzuzufügen.

