

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT



## Deutz, Champagne

### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

### AROMEN

Weißdornblüte  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Marzipan  
Gruene Birne

### TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene

### STIL

leicht

### LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



### WEINBAU

#### Rebsorten

Chardonnay (33%)  
Meunier (33%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (33%)  
2015 (50%), 2014 und  
2013

#### Jahrgänge

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

Reinzuchthefer

#### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

#### Lagerung

Edelstahltank

#### Reserveweine

50% Reserveweine

#### Dauer Hefelager

45 Monate

#### Dosage

4 Gramm / Liter

#### Degorgiert

April 2020

### BEWERTUNG

#### einfach genießen

89/100