



CUVÉE D AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 01-00



WEINGUT: Champagne Devaux

REGION/LAND: Champagne/Frankreich

REBSORTE(N): 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 12,0 Vol.-%

RESTZUCKER: 8,8 g/l

SÄURE: 5,1 g/l

AUSBAU: Edelstahl, Holzfass | Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

»La Collection D« von Devaux spricht vor allem Sommeliers und Kenner der Champagne an, die sich nicht durch große Marken beeindrucken lassen. In welchem Champagner-Keller werden nur eigene Trauben vinifiziert? Welche Kellerei gönnt seinem Champagner mindestens 5 Jahre Reife auf der Hefe? Und welche Kellerei hat einen Bestand von so vielen hochwertigen Reserve-Weinen? Die Cuvée »Brut« vereint in sich das ganze Potential dieser Marke – outstanding! Perfekt abgestimmte Mariage aus würzig, herbem Apfelkern, zarter Mirabelle, Banane und flauschigem Mandelblütenduft. Ebenso zart und ausbalanciert mit stoffigem Extrakt, frischer Säure und charakteristischem, sahnigen Mundgefühl. Genussfreude auf höchst stilvollem Niveau.

AUSZEICHNUNGEN:

MUNDUS VINI Spring Tasting 2022: Gold