



CUVÉE D

Art.-Nr. DX 01-00



Weingut:	Champagne Devaux
Appellation:	AOC Champagne
Region:	Champagne
Land:	Frankreich
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Füllmenge:	750 ml
Alkohol:	12 Vol.-%
Restzucker:	8,5 g/l
Säure:	5 g/l
Ausbau:	Flaschengärung
Trinktemperatur:	8.0 - 10.0 °C
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? In welcher Region hat man eine solche Präsenz der Pinot Noir-Traube? 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

