



ULTRA D AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 02-00

WEINGUT: Champagne Devaux

REGION/LAND: Champagne/Frankreich

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

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 12,0 Vol.-%

RESTZUCKER: 3,6 g/l

SÄURE: 7,3 g/l

AUSBAU: Edelstahl, Holzfass | Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Die Cuvée »Extra Brut« ist die Kür der Kellermeister, denn er verzichtet auf jegliche Schminke nach dem Degorgieren. So demonstriert »Devaux« seit vielen Jahren die große Kunst einer Boutique-Manufaktur, die sich zu 100% der Qualität verschrieben hat. Schöne, zarte, goldgelbe Farbe begleitet von einer edlen Perlage. Die Nase überzeugt zu Beginn durch reife rote Apfelschalen gefolgt von Haselnussaromen und leicht würzigen Briochenoten. Im Geschmack wirkt die Säure erfrischend spritzig und wird von mineralischen Komponenten begleitet. Elegantes Geschmackserlebnis mit langem Nachhall.

AUSZEICHNUNGEN:

International Wine Challenge 2019: Gold | Gilbert & Gaillard 2019: Gold | Mundus Vini 2020: Silber | James Suckling 2019: 93 | Wine Enthusiast 2018: 91

