



## ULTRA D

**Art.-Nr. DX 02-00**



<b>Weingut:</b>	Champagne Devaux
<b>Appellation:</b>	AOC Champagne
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Land:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
<b>Füllmenge:</b>	750 ml
<b>Alkohol:</b>	12 Vol.-%
<b>Restzucker:</b>	3,2 g/l
<b>Säure:</b>	4,7 g/l
<b>Ausbau:</b>	Flaschengärung
<b>Trinktemperatur:</b>	6.0 - 8.0 °C
<b>Beschreibung:</b>	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 zart goldgelbene 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.