

CHAMPAGNE DEVAUX

Champagne - Frankreich



Auszeichnung:	Wine Spectator: 88/100 Punkte / Falstaff 2009 - 88/ 100 Punkten/Decanter Wine Award 2009 - Silver Medal/ Sommelier Wine Award 2010 - Silver List
Region:	Champagne
Land:	Frankreich
Rebsorte:	Pinot Noir 70%, Chardonnay (30%)
Alkohol in vol. %:	12,70 vol. %
Restzucker:	9,90 g/l
Säure:	5,70 g/l
Ausbau:	Andere
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	6°C
Lagerfähig bis:	jetzt

Beschreibung

Ein Blend aus verschiedenen Crus der Côte des Bar und Côte des Blancs geben diesem Cuvée die Komplexität eines traditionellen Champagner. Der große Anteil an Pinot Noir birgt Stärke und einen langen Abgang. Der Chardonnay verleiht Frische und Feinheit. Es präsentieren sich ätherische Aromen und Noten von trockenen Früchten.

Speiseempfehlung

Zu Risotto mit weißem Trüffel.

Weingutbeschreibung

Bereits 1846 von den Gebrüdern Jules und Auguste Devaux gegründet, wurde das Haus später von der Witwe Augusta Devaux geleitet. Ihre Impulse trugen maßgeblich zum Erfolg der Champagner bei. Im Jahre 1986 legten Ihre Erben die Geschicke in die Hände einer Gruppe von Winzern der Region. Die hohe Qualität der Trauben, die Handschrift des Kellermeisters und der maßvolle Umgang mit moderner Kellertechnik sind bis heute Garant für große Champagner.