



## Deutz 'Amour de Deutz' 1,5 L in Giftbox

Kristalheldere kleur met bleekgouden tinten. Een sub tiele neus waarin heel elegant aroma's van witte bloemen, kamperfoelie samensmelten met citrus vruchten, hazelnoot, verse amandelen en vanille.

<b>Artikelnummer:</b>	08103520
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Oogstjaar:</b>	2011
<b>Streek:</b>	Champagne
<b>Appellatie:</b>	Champagne
<b>Serveer Temperatuur:</b>	8 - 10
<b>Inhoud:</b>	1,5 L
<b>Druif:</b>	Chardonnay
<b>Smaak:</b>	Elegant, Complex, Mineraliteit, Vol
<b>Producent:</b>	Champagne Deutz
<b>Geschenkverpakking:</b>	Ja
<b>Flesafsluiting:</b>	Kurk

Champagne Deutz is opgericht in 1838 in Ay en is één der oudste leden van het prestigieuze Syndicat des Grandes Marques. De Champagnes hebben een eigen uitgesproken stijl, bestaande uit een perfecte harmonie van finesse, elegantie en complexiteit. Het champagnehuis houdt tradities in ere, maar werkt eveneens met moderne technologieën om deze eigen stijl te behouden. Wereldwijd staat Champagne Deutz op velerlei wijnkaarten van prestigieuze Michelin sterrenrestaurants. Ook in Nederland erkennen steeds meer restaurants de uitmuntende kwaliteit van dit champagnehuis.

Een zéér bijzondere champagne. De naam Amour de Deutz is afgeleid van het standbeeld van het Cherubijntje dat het binnenplein van de kelders van Deutz siert. Na de botteling rust de wijn diep in de imposante kelders van Deutz, die zijn uitgehouden in de kalkgronden van Ay. Het is een wijn met een stijl in de ware traditie van Deutz en kan bijzonder lang rijpen.

Kristalheldere kleur met bleekgouden tinten. Een sub tiele neus waarin heel elegant aroma's van witte bloemen, kamperfoelie samensmelten met citrus vruchten, hazelnoot, verse amandelen en vanille.

Heerlijk als aperitief en de perfecte begeleider bij schaaldieren, oesters, sushi, kreeft, witte vis en kaviaar, vooral bij Oscietra.