



Champagne Brut Nature

Zéro Dosage, André & Michel Drappier

Der Champagner für Kenner und Liebhaber

Beschreibung:

Dieser Champagner ist ein wahres Erlebnis für Liebhaber purer Geschmackserlebnisse.

Degustationsnotiz:

Helles Goldgelb mit feiner Perlage. Im Duft mit Aromen von frisch gepressten roten Weintrauben, roter Beerenfrucht, floralen Blütenaromen, Zitrusfrüchten. Am Gaumen zupackend, kraftvoll und intensiv. Wundervolle Aromen von Weinbergs-Pfirsich und frischen Wiesenkräutern mit sublimen Gewürz-Noten. Spannender und beeindruckender, feiner Champagner mit zupackender- und glockenklarer Art bis ins lange Finale. Ein idealer Aperitif, aber auch hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten, Sashimi oder auch frischem Ziegenkäse.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: André & Michel Drappier

Ausbau: 36 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 10729--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Zéro Dosage

André & Michel Drappier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren