



## Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys, André & Michel Drappier (Bio)

Exzellenter Champagner mit Pinot Noir-DNA

### **Beschreibung:**

Mit ihrem Les Riceys Rosé Brut Nature Champagner schafft das Haus Drappier aus Urville im Süden der Appellation einen Spitzen-Champagner, der Liebhaber von erstklassigen Champagner Rosé garantiert begeistern wird. Die Region Les Riceys ist für ihre qualitativ hochwertigen Rosé-Weine berühmt. Hier wird traditionell seit Jahrhunderten eine spezielle Methode bei der Weinbereitung angewendet, die den Weinen eine wunderschöne Farbe und intensive Aromen verleiht. Les Riceys Rosé Brut Nature ist Drappiers Interpretation dieses einmaligen Terroirs.

### **Degustationsnotiz:**

Edles Rose mit feinem Mousseux. Im Duft geprägt von einem Erdbeer-Zitronen- Sorbet, Sauerkirsche, mineralischer Würze mit weissem

Tru  
ffel und Unterholz. Im Mund mit etwas Luft crémig, füllig-rund mit weisser Grapefruit, Cassis, Walderdbeere, erdiger Würze und viel tiefgründiger Komplexität bis in den langen Abgang.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Produzent:</b>	André & Michel Drappier (Bio)
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	11754--

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys  
André & Michel Drappier (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Falstaff 94/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren