



Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys, André & Michel Drappier

Exzellerter 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 crèmeig, 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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: André & Michel Drappier

Ausbau: 30 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 11754--

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys
André & Michel Drappier

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