



Champagne Brut Carte d'Or

Drappier

Parade-Champagner der Familie Drappier

Beschreibung:

Im Champagner DRAPPIER D'ARTE D'OR Brut kommen alle Aromen der edlen Rebsorte Spätburgunder zur Entfaltung, der mit 80% in die Cuvée eingeht. Diese rote Traube mit weissem Saft wird geschätzt, weil sie dem Wein Struktur verleiht, und besonders auch, weil sie sehr charakteristische feine Noten von roten Beeren einbringt.

Degustationsnotiz:

Leuchtend im Glas, das Bouquet mit Weinbergspfirsich, weißen Blüten und dezentem Honigton. Am Gaumen kraftvoll, saftig mit grosser aromatischer Vielfalt, Steinobst, Gewürze und typische Terroirnoten saliner Art. Hervorragender, wenig-komplexer Champagner der Extraklasse aus bestem Hause, das bis heute von der Familie geführt wird.

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 |
| Region: | Champagne |
| Produzent: | Drappier |
| Bewertung(en): | Parker 91/100, Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 15 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Rebsorte(n): | 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier |
| Artikelnummer: | 10726-- |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Carte d'Or

Drappier

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Parker 91/100, Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 15 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |