Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier (Bio)

Der erste bio-zertifizierte Champagner des Hauses

Beschreibung:
Seit dem 17. Jahrhundert ist die Familie Drappier mit ihrem führenden Champagner-Haus fest in der Region verwurzelt. Inzwischen steht Michel Drappier mit Charline (JG 1989) und ihrem Bruder Hugo (JG 1991) die achte Generation zur Seite. Besonderes Augenmerk erhalten nebst der Qualität auch die Nachhaltigkeit und die Ökologie. das Haus ist heute als CO2-neutral zertifiziert.
Degustationsnotiz:
Funkelndes Gelb mit sehr feinem Mousseaux. Im Bouquet mit kräutriger Mineralik, feiner Frucht und Frische, was sich am Gaumen dann forstsetzt. Dezente Bittermandelnote, Steinobst, Limette und tolle, saline Mineralität aus seinem Terroir. Kraftvoll und weiniger Champagner durch allein 75% Pinot Noir Anteil mit satter Substanz, Kraft und Struktur. Gelungener Mix aus purer Animation, Frische und Kraft.
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):	Score 19/20, Parker 94/100
Ausbau:	15 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc
Artikelnummer:	10727--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 94/100
Rebsorte(n):	75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio
Ausbau:	15 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch