



2010 Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

Der Stolz der Familie Drappier

Beschreibung:

Die Trauben für diesen brillanten Jahrgangs-Champagner stammen aus einer einzigen Lage mit sehr kalkhaltigen Böden. Nach dem Abfüllen reift die Cuvée über 6 Jahre in der Flasche, etwa ein Drittel der Weine wurde zuvor im Holzfass ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Sattes Bernstein mit goldenen Reflexen und feinsten Perlage. Üppig-großzügiger Duft mit getrockneten Früchten und Fruchtkonfitüre, Blütenhonig, Brioche und dezente Röstaromen. Im Glas mit beeindruckender Fülle, Komplexität und geschmacklichem Tiefgang. Über 70 Jahre alte Rebstocke in der gleichnamigen Parzelle sind die Basis für diesen herausragenden Vintage-Champagner. Der Pinot Noir sorgt für Tiefe und Nachhall, der Chardonnay bringt Eleganz und Feinheit mit.

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 93+/100, Score 19/20
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
Artikelnummer:	1072810

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren