2012 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 feinster Perlage. Üppig-großzügiger Duft mit getrockneten Früchten und Fruchtkonfitüre, Blütenhonig, Brioche und dezenten Röstaromen. Im Glas mit beeindruckender Fülle, Komplexität und geschmacklichem Tiefgang. Über 70 Jahre alte Rebstöcke 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):	Score 19/20
Ausbau:	25 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Artikelnummer:	1072812

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	25 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