



Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys, André & Michel Drappier

Exzellenter 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:

Un rosato elegante con bollicine delicate. Sorbetto di fragole e limone e marasche al naso, con note di mineralità, tartufo bianco e sottobosco. Al palato è untuoso e arioso, rotondo e pieno, con aromi di pompelmo bianco, ribes nero e fragola selvatica, su tocchi speziati di terroir e grande complessità fino al lungo finale.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: André & Michel Drappier

Allevamento: 30 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 11754--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys
André & Michel Drappier

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	30 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi