



Champagne Extra Brut

Grande Sendrée, Drappier

Spitzen Champagner in limitierter Menge

Beschreibung:

Die Trauben für diesen brillanten Jahrgangs-Champagner stammen aus einer einzigen Lage mit sehr kalkhaltigen Böden. Nach dem Abfüllen reift die Cuvée über 9 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 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:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Drappier

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Artikelnummer: 1072815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Grande Sendrée
Drappier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.