



## Champagne Extra Brut Carte d'Or

Drappier

Visitenkarte der Familie Drappier

### **Beschreibung:**

Drappier Carte d'Or Brut ist die flüssige Visitenkarte der Familiendomaine Drappier – tief verwurzelt im Süden der Champagne. Rund 80% Pinot Noir prägen Fülle, Struktur und rote Frucht, ergänzt von Chardonnay und Meunier für Finesse und Frische. Handwerklich erzeugt, reif und authentisch im Stil. Am Gaumen rund, harmonisch und lebendig, mit feiner Perlage und zart würzigem Finale – ein Winzerchampagner, der Herkunft und Handwerk zur sinnlichen Erfahrung macht.

### **Aromenprofil:**

Leuchtend im Glas, das Bouquet mit Weinbergspfirsich, weißen Blüten und dezentem Honigton. Am Gaumen kraftvoll, saftig mit großer aromatischer Vielfalt, Steinobst, Gewürze und typische Terroirnoten saliner Art. Hervorragender, wenig-komplexer Champagner der Extraklasse aus bestem Hause, das bis heute von der Familie geführt wird.

### **Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### **Temperatur:**

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

**Ausbau:** 30 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 80% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 5% Pinot Meunier

**Artikelnummer:** 10726--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Extra Brut Carte d'Or

Drappier

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Wine Spectator 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.