



## Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier (Bio)

Historisches Terroir - neu interpretiert

### **Beschreibung:**

Seit dem 17. Jahrhundert prägt die Familie Drappier die Champagne – ein Haus, das Tradition, Handwerk und Innovation meisterlich verbindet. Heute führen Michel, Charline und Hugo Drappier das Erbe mit klaren Zukunftsvisionen weiter. Nachhaltigkeit ist ebenso fest verankert wie höchste Qualität: Drappier ist als CO<sub>2</sub>-neutrales Weingut zertifiziert. Im Glas verschmelzen Finesse, Tiefe und Klarheit zu einem Champagner, der Geschichte, Natur und Tradition auf unvergleichliche Weise vereint.

### **Degustationsnotiz:**

Funkelndes Gelb mit sehr feinem Mousseaux. Im Bouquet mit kräutriger Mineralik, feiner Frucht und Frische, was sich am Gaumen dann forstsetzt. Dezent Bittermandelnote, Steinobst, Limette und tolle, saline Mineralität aus seinem Terroir. Kraftvoll und weiniger Champagner durch allein 75% Pinot Noir Anteil mit satter Substanz, Kraft und Struktur. Gelungener Mix aus purer Animation, Frische und Kraft.

### **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

**Ausbau:** 36 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc

**Artikelnummer:** 10727--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20, Parker 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	36 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.