Champagne Brut Nature

Zéro Dosage, André & Michel Drappier

Der Champagner für Kenner und Liebhaber

Beschreibung:
Mit diesem Champagner aus 100% Pinot-Noir-Trauben und ohne Dosage zeigen André und Michel Drappier den puren Ausdruck dieser Edelrebsorte. Das reine Geschmackserlebnis, die Frische und Animation stehen im Vordergrund. Ein wahres Erlebnis für Liebhaberinnen und Liebhaber purer Geschmackserlebnisse.

Aromenprofil:
Helles Goldgelb mit feiner Perlage. Im Duft mit Aromen von frisch gepressten roten Weintrauben, roter Beerenfrucht, floralen Blütenaromen, Zitrusfrüchten. Am Gaumen zupackend, kraftvoll und intensiv. Wundervolle Aromen von Weinbergs-Pfirsich und frischen Wiesenkräutern mit sublimen Gewürz-Noten. Spannender und beeindruckender, feiner Champagner mit zupackender- und glockenklarer Art bis ins lange Finale. Ein idealer Aperitif, aber auch hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten, Sashimi oder auch frischem Ziegenkäse.

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
Produzent:	André & Michel Drappier
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	10729--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Zéro Dosage
André & Michel Drappier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch