



Champagne Brut Carte d'Or

Drappier

Parade-Champagner der Familie Drappier

Beschreibung:

In diesem Champagner Brut kommen alle Aromen der edlen Rebsorte Spätburgunder zur perfekten Entfaltung. Diese rote Traube mit weißem Saft wird geschätzt, weil sie dem Wein Struktur verleiht und weil sie die sehr charakteristischen, feinen Noten von roten Beeren einbringt.

Degustationsnotiz:

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, weinig-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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Drappier
Bewertung(en):	Parker 91/100
Ausbau:	15 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Artikelnummer:	10726--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Carte d'Or

Drappier

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 91/100
Rebsorte(n):	75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren