



2012 Champagne 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 6 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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Champagne |
| Produzent: | Drappier |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Ausbau: | 25 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Rebsorte(n): | 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 1072812 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grande Sendrée

Drappier

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 25 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |