



Drappier Carte d'Or Demi - Sec

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Reich an Aromen, zitronig und voll konzentrierter Frucht.

0,75 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 43,87 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 32,90

Artikel: Drappier Carte d'Or Demi - Sec

Land: Frankreich

Region: Reims

Kategorie: Champagner, halbtrocken

Erzeuger: Champagne Drappier

Rebsorte: 80 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay und 5 % Pinot Meunier.

Alkohol: 12%

Farbe: Golden

Aroma: Zarte Aromen roter Früchte, Pfirsich, und Quitte machen ihn in seiner Liaison mit einer dezenten Würze unvergleichlich.

Geschmack: Feine Süße, schönen Säure. Mit nur sehr wenig Schwefel überzeugt er angesichts perfekter Balance.

Abgang: Unverwechselbar und schwungvoll.

Bereits im 12. Jahrhundert wurde vom heiligen Bernhard in Urville eine Außenstelle der Abtei Clairvaux gegründet. Der Stammbaum der Familie Drappier reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück und noch heute bewohnt sie in mittlerweile achter Generation diese Gemäuer. Der Weinberg, der heute diese Zisterzienserkeller umgibt, ist der Stolz der Familie.

Das Haus Drappier ist das einzige, das die zweite Gärung, das Rütteln und das Degorgieren für jede Flasche und jede Flaschengröße einzeln durchführt. Diese traditionelle Technik garantiert außergewöhnliche Frische und feine Schaumbildung.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne Drappier

Anschrift: Rue des Vignes 10200 Urville - France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 25.11.2022