



Drappier Rosé de Saignée Brut 0,375 Liter

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Champagner Drappier Rosé Brut, reiche komplexe Aromen und ausgeprägte Individualität.

0,375 Liter - 12 % vol

Enthält Sulfite

€ 70,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 26,50

Artikel: Drappier Rosé de Saignée Brut

Land: Frankreich

Region: Reims

Kategorie: Rosé Champagner, trocken

Erzeuger: Champagne Drappier

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Alkohol: 12 % vol

Farbe: Rosé

Aroma: Bouquet von rote Beeren und Veilchen.

Geschmack: Reiche komplexe Aromen. Intensiv und besonders feinperlig, mit Anklängen an Südfrüchte und Pfeffer.

Serviervorschläge: Zu jeder Tages- und Nachtzeit zu genießen, außer zu Schokolade und Kaffee.

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.

Die Idee eines Champagne Rosé entwickelte Micheline Drappier im Jahr 1968. Er wird aus 100% Spätburgunder bereitet und reift in weißem Glas. Diese weibliche Note war damals noch sehr selten und erlebte erst vierzig Jahre später einen großen Erfolg, er zog sogar in den Elysee-Palast ein.

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.

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne Drappier

Anschrift: Rue des Vignes 10200 Urville - France

Weinquelle Lühmann OHG, 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: 19.02.2025