



Drappier Carte d'Or Brut 0,375 Liter

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Champagner Drappier Carte d'Or Brut ist bei aller Frische eine sehr reiche Cuvée.

0,375 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

Artikel: Drappier Carte d'Or Brut

Land: Frankreich

Region: Reims

Kategorie: Champagner, trocken

Erzeuger: Champagne Drappier

Rebsorte: 80 bis 90% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier und 5 bis 15% Chardonnay

Alkohol: 12%

Farbe: Warmes Gold bis Kupfer.

Aroma: Duft wilder Rosen und Kernfruchtaromen wie weißer Weinbergpfirsich. Mit einem Hauch von Gewürzen.

Geschmack: Kräftig und komplex. Zunächst wenig, wobei reife Früchte wie Pfirsich, Aprikose und rote Beeren vorherrschen. Eine diskrete Dosierung rundet kaum spürbar die natürliche Frische und verlängert den Geschmack. Wenn man sie weiter reifen lässt, wird die Carte d'Or mit Tönen von Lebkuchen, kandierten Früchten und Gebäck überraschen.

Besonderheit: Diese Cuvée ist bezeichnend für den "Stil Drappier": Ein Blanc de Noirs (Weißwein aus roten Trauben)

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: 24.07.2023