



Champagne Carte d'Or Brut Magnum

Art. Nr.: 16670

Hersteller: Drappier, Urville - Caves à Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2017

Vinifizierung/Ausbau: Flaschengärung und 3 Jahre Lagerung auf der Hefe bei 11° C

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Bewertung:

Wine Spectator: 91

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 67.50

Verkostnotiz

Helles Gold, feine Perlage, in der Nase fein-fruchtiges Bukett nach roten Früchten, zarte Hefenoten und würzige Anklänge, am Gaumen einladende Frische, Frucht und Würze, angenehm prickelnd, etwas Brioche im Finale, guter Nachhall.