



Champagne Carte d'Or Brut Magnum

Art. Nr.: 24927

Hersteller: Drappier, Urville - Caves à Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Alkoholgehalt: 12 %

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

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Süße: Brut

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 91

Falstaff: 91

James Suckling: 91

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 89.30

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.