



Champagne Carte d'Or Brut

Art. Nr.: 16655

Hersteller: Drappier, Urville - Caves à Reims

ÖGZ-Sieg (GOLD) Kategorie "Champagner"

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: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 42.30

Verkostnotiz

Helles Gold, feine Perlage, in der Nase rote Früchte, zarte Hefenoten, würzige Anklänge, am Gaumen Frucht und Würze, angenehm prickelnd, etwas Brioche im Finale, guter Nachhall.