



Champagne Clarevallis Extra Brut

Art. Nr.: 30301

Hersteller: Drappier, Urville - Caves à Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Blanc Vrai

Alkoholgehalt: 12 %

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Säure: 4,74 g

Süße: Extra Brut

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 94

Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 50.20

Verkostnotiz

In der Nase füllender Golden-Delicious-Apfelduft, gerahmt von Limettenschale und leicht salzige Noten von Sauerteig, am Gaumen überzeugt sofort Ausgewogenheit, mit viel Körper, der eine innere Energie zu haben scheint, im Abgang etwas salzig und Umami.