CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT EXCEPTION 2015

Champagne Drappier

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 45,90 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	●○○○○
Tannin	●●●○○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

AROMEN:

GRAPEFRUIT
ROTER APFEL
HIMBEERE
APRIKOSE
KALKSTEIN
BRIOCHE
HONIG
WALDBODEN



Stil	kraftvoll & elegant
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (60%) Chardonnay (40%)
Jahrgänge	2015
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2021
Typ	Jahrgangschampagner, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Drappier in Urville im Bereich Côte des Bar produziert seit 1951 eigene Champagner und ist damit ein noch sehr junges Haus, das es in der kurzen Zeit zu beachtlicher Größe gebracht hat (knapp 2 Mio. Flaschen pro Jahr). Der Betrieb wird von den Familienmitgliedern der zweiten Generation geführt und besitzt über 60 Hektar eigene Weinberge, weitere 50 sind gepachtet und werden selbst bewirtschaften und von nochmals 50 Hektar werden die Trauben hinzugekauft. Damit hat die Familie Drappier die volle Kontrolle über zwei Drittel der Trauben, was für ein Haus ein enorm hoher Wert ist und einen sehr großen Vorteil darstellt. Denn damit kann man die Qualität der Trauben für den Großteil der Produktion vollständig kontrollieren und die Trauben erzeugen, mit denen man arbeiten möchte.

Warum wir die Champagner von Drappier im Programm haben

Das Haus Drappier nimmt eine Sonderstellung unter den Häusern ein! Zum einen wird es noch von der Familie geführt. Auf Michel Drappier werden seine Kinder Charline, Hugo und Antoine folgen. Zum anderen ist das Haus fest in der Côte des Bar und dem Ort Urville verwurzelt. Man verwendet überwiegend Trauben aus der Gemeinde und den angrenzenden Dörfern. Damit bringt Drappier mustergültig den Geschmack der Region in die Flasche. Und nicht zuletzt agiert und arbeitet Drappier wie ein Winzer. Im Vordergrund steht die Reife und Gesundheit der Trauben, teils

Mit Champagne Millésime extra brut Exception ist der Familie Drappier wieder mal ein großartiger Champagner gelungen, der Einsteiger begeistert und erfahrene Champagner Liebhaber äußerst gut gefallen wird. Rund, weich, komplex, weinig, frisch und intensiv sind nur ein paar Attribute, die auf diesen herrlichen Jahrgangschampagner zutreffen. Der Champagner macht einfach Spaß im Glas, strengt nicht an und ist trotzdem facettenreich und anspruchsvoll.