

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE



Champagne Drappier

Champagne, Frankreich

PREIS: 34,80 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Mineralität
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Stil
Rebsorten
Reserveweine
Vinifikation & Ausbau
Biolog. Säureabbau
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinken bis
Bewertung
Allergenhinweis

kraftvoll & saftig
Pinot Noir (100%)
kein Reservewein
Edelstahl
durchgeführt
30 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2021
Ohne Jahrgang, Blanc
de Noirs, zum Aperitif, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene
12,00 Vol. %
0
einfach genießen ****
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 Familienmitglieder der zweiten Generation geführt und besitzt über rund 50 Hektar eigene Weinberge, weitere 50 sind gepachtet und werden selbst bewirtschaften und von nochmals 50 Hektar werden die Trauben hinzu gekauft. Damit hat man die vollkommene Kontrolle über zwei Drittel der Trauben, was für ein Haus ein enorm hoher Wert ist und einen sehr großen Vorteil darstellt. Denn damit kann die Familie Drappier die Qualität der Trauben für den Großteil ihrer Produktion vollständig kontrollieren und die Frucht erzeugen mit der sie arbeiten möchte. Pinot Noir macht 70% der Fläche aus. Der Ausbau der Weine erfolgt überwiegend in Edelstahltanks. Aber auch große, alte Holzfässer kommen zum Einsatz. Der biologische Säureabbau wird überwiegend durchgeführt. Der Einsatz von Schwefel wird möglichst gering gehalten. Die Dosage wurden in ... (weiter auf www.einfachweinkaufen.de)

