

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE



Champagne Drappier

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 49,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE ◀
RHABARBER ◀
GRAPEFRUIT ◀
ROTE JOHANNISBEERE ◀
KREIDE ◀
BRIOCHE ◀
GEBÄCK ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

frisch & fruchtbetont
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2017 (80%), 2016 und 2015
20% Reservewein
durchgeführt
24 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2022
Rosé, für Einsteiger, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif, Essensbegleiter
12,50 Vol.%
10 bis 12°C
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 bewirtschaftet 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

Champagne Rosé brut nature von Champagne Drappier ist herrlich trocken, fruchtbetont und ausgewogen. Die Pinot Noir Trauben stammen alle aus Urville, dem Heimatort von Drappier. Sie wurden entrappt und wenige Stunden eingemaischt. So entsteht ein kraftvoller und auch frischer Rosé mit einer feinen Rotfruchtigkeit, der uns als delikater Aperitif enorm gefällt und auch zu Gegrilltem und Pasta und Pizza eine gute Figur macht.

Äußerst interessant ist der Vergleich mit Champagne Rosé brut nature Les Riceys von Drappier. Denn bei diesem Champagner stammen die Trauben von einem anderen Ort (Les Riceys), wo sie reifer und kraftvoller werden. Zudem ist Les Riceys mit den Rappen (Stiele) vergoren, sodass dieser Champagner über deutlich mehr Rotweincharakter verfügt.