



## Champagne Blanc de Blancs

Art. Nr.: 28903

**Hersteller:** Drappier, Urville - Caves à Reims

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Chardonnay, Pinot Blanc

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Süße:** Brut

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 91

**Falstaff:** 93

**James Suckling:** 91

### **Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / MuschelIn:** Geschmort/Gedünstet

**Käse:** Weichkäse

**Dessert:** Milchdessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 46.50**

### **Verkostnotiz**

Helles Strohgelb, in der Nase fein-fruchtig mit Noten von Birne und Apfel, dazu leichte Pfirsichtöne, ein Hauch von Brioche, am Gaumen intensive Frucht, fein prickelnd, ausgewogenes Säure-Zucker-Spiel, langer Abgang.