



## Champagne Carte d'Or Brut

Art. Nr.: 16655

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

ÖGZ-Sieg (GOLD) Kategorie "Champagner"

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Flaschengärung und 3 Jahre Lagerung auf der Hefe bei 11° C

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Süße:** Brut

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 91

**Falstaff:** 91

**James Suckling:** 91

### **Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gebacken

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 42.30**

### **Verkostnotiz**

Helles Gold, feine Perlage, in der Nase rote Früchte, zarte Hefenoten, würzige Anklänge, am Gaumen Frucht und Würze, angenehm prickelnd, etwas Brioche im Finale, guter Nachhall.