



Grande Sèndrèe 2012

Art. Nr.: 2182812

Hersteller: Drappier, Urville - Caves à Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Jahrgang: 2012

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2024

Vinifizierung/Ausbau: Zur Hälfte aus der Lage Sèndrèe, 1/3 im Holzfass ausgebaut, 5 Jahre auf der Hefe.

Kategorie: Schaumwein

SüÙe: Brut

Restzucker: 5,5 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 95

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/SüÙwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 102.00

Verkostnotiz

Goldgelb, in der Nase Aromen von trockenen Früchten, Anklänge von Toast und Bienenwachs, fruchtige Zitrusfrüchte, Früchte mit weißem Fruchtfleisch, am Gaumen geprägt von Fülle, Tiefe und Struktur.