Drappier

Rosé, Brut Nature

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920384003

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geräuchertes Jakobsmuschel-Tempura mit Yuzu-Aioli und Granatapfel (Meeresfrüchte)

Iberico-Schweinbacke confiert mit Schwarzem Knoblauch, Roter Bete-Gel & Kräutern (Schwein)

Gebratener Schwarzwurzel-Salat mit Haselnuss-Vinaigrette & Roter Johannisbeere (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Informationen zum Wein
Der "Rosé Brut Nature" ist ein sortenreiner Pinot Noir aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen in der Nähe von Urville auf jurassischen Kimmeridge-Kalkböden. Der Rosé wird nach dem Saignée-Verfahren hergestellt. Er wurde weder filtriert noch mit Dosage versetzt. Der Champagner enthält weniger als 40 mg/l Sulfite. Das Datum des Dégorgements ist auf dem Flaschenboden eingraviert.
Farbe
helles Lachsrosa mit kupferfarbenen Reflexen, lebhaftes Mousseux

Nase
Der Champagner ist ein typischer Saignée mit Anklängen von Erdbeeren und Himbeeren, Blutorange und Gewürznelke. Dazu kommen Noten von süßer Kirsche und Johannisbeer-Brause. Ein voller, lebendiger Stil zur Begleitung intensiver Speisen.

Geschmack
Am Gaumen wirkt der Champagner auf angenehme Weise saftig, fast süffig, unkompliziert und rund mit Fülle, feiner Textur, Struktur und Frische. Er erinnert an Grenadine, Blutorange, Hefezopf und Toast mit feinster Hefesüße, einem leichten Säuredruck und lebendiger Perlage. Es bestätigt sich der Eindruck, dass dieser Champagner zu Tisch schnell geleert sein dürfte.