

 **Drappier**

# *Rosé, Brut Nature*

 750 ml

 France,



 9920384003



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Rehnuss mit Reduktion aus Rote-Beete-Miso und**

**Pflaumensaft mit Waldpilzen**

(Wild)

**Gegrilltes Presa vom Iberico mit gegrillten Grünem**

**Spargel**

(Fleisch)

**Marokkanische Tajine mit getrockneten Aprikosen**

**und Kichererbsen**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.02.2024

## 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

tiefes Lachsrosa mit kupferfarbenen Reflexen, lebhaftes Mousseux

## Nase

Der Champagner ist ein typischer Saignée mit einer Mischung aus Waldbeeren- und Sauerkirschfrucht und eher erdigen und steinigen Noten. Dazu kommen Anklänge von Raps und Kirschkernen.

## Geschmack

Am Gaumen mischt sich die Frucht von Himbeeren, Pflaumen, Kirschen und roten Johannisbeeren mit Hefe, rauchig gemahlenem Stein und etwas Pfeffer. Der *Rosé Brut Nature* ist saftig und straff, mit einem guten Anteil an feinen Tanninen. Das macht ihn zum idealen Speisebegleiter.