Drappier

Trop m'en faut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920384004

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Himmel und Äd

(Fleisch)

Pasta mit Erbsen, Zitronen und Artischocken

(Gemüse & Vegetarisch)

Ceviche mit Birnen-Chutney

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.02.2024

Informationen zum Wein

Ein sortenreiner Fromenteau (Pinot Gris) aus der Parcelle de Tuchots, die biologisch bewirtschaftet wird. 50% des Champagners stammen aus der Lese 2017, 50% aus der Lese 2018. Nach dem mechanischen Pressen der Cuvée wurde der Wein teils im Holz, teils im Edelstahl ausgebaut. Die Tirage erfolgte im April 2019. Das Datum des Dégorgements wurde auf dem Flaschenboden eingraviert. Es wurde keine Dosage vorgenommen.

Farbe

helles Goldgelb mit leichten Trübungen, lebhaftes Mousseux

Nase

Der Champagner wirkt lebendig und duftig mit einem dichten Aroma von nussigen Äpfeln und etwas Melone. Dazu gesellen sich eine leicht laktische Note, die an Frischkäse erinnert, ein wenig Steinwürze, Noten von Flechten, Pfeffer und Bauernbrot. Ein eigenständiges und ausdrucksstarkes Bukett.

Geschmack

Am Gaumen ist der *Trop m'en faut!* würzig, saftig und ebenso eigenwillig wie in der Nase. Diese Eigenwilligkeit ist es, die den Champagner zu etwas Besonderem macht. Er ist präzise und klar definiert, bringt mürbe und frische Kernobstnoten mit etwas Ananas, erdigen und kräuterwürzigen Noten, präsentiert sich frisch und lebendig, weich in der Textur, aber druckvoll in der Säure.