

Drappier

Brut Nature, Sans Ajout de Soufre

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920384001

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ziegenfrischkäse mit Frühlingskräutern und fermentiertem Frühlingsgemüse
(Gemüse & Vegetarisch)

Sashimi von der Lachsforelle mit Kumquat-Edamame-Salat
(Fisch)

Kaisergranat mit Shiso-Erbsen und grünem Miso-Spargel
(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.02.2024

Informationen zum Wein

Es handelt sich um einen reinen Pinot Noir, von dem nur die erste Pressung (Cuvée) verwendet wurde. Die Pressung erfolgte mechanisch mit geringem Druck. Der Most floss durch Schwerkraft in die Tanks. Die Gärung in Edelstahlbehältern erfolgte zwei Wochen lang bei niedriger Temperatur. Danach erfolgte die natürliche und vollständige malolaktische Gärung. Keine Kaltstabilisierung, keine Filtration, keine Schwefelung. Die Reifung auf der Hefe dauerte etwa drei Jahre. Das genaue Datum der Degorgierung ist auf der Flasche eingraviert.

Farbe

helles Gold, lebhaftes Mousseux

Geruch

Der schwefelfrei erzeugte Brut Nature zeigt bereits im Duft, was schwefelfreie Weine im Allgemeinen auszeichnet. Er präsentiert sich von Anfang an offen und einladend. Dezent, hefige Autolysenoten mischen sich mit Noten von herbem Bitterorangenabrieb, reifen, teils mürben Äpfeln, Birnen und Quitten, etwas Wollwachs und nussigen, an Mandeln erinnernden Noten.

Geschmack

Am Gaumen entwickelt der Champagner eine beeindruckende Vielschichtigkeit und Ausgewogenheit zwischen frischen, saftigen Noten mit klarer, präziser, druckvoller Säure sowie Tertiäraromen und etwas Kandis, obwohl der „Brut Nature“ keine messbare Süße aufweist. Die Perlage ist lebhaft, aber zart und gut integriert, die Aromatik dicht und der Champagner insgesamt kraftvoll und lang.