Drappier

Brut Nature, Sans Ajout de Soufre

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920384001

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pata Negra (Schwein)

Gebratener Spitzkohl mit Miso, geröstetem Sesam und Apfel (vegetarisch)

Steinbutt auf der Gräte, braune Butter, Kapern, wilder Spinat (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

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.

Farbe
hell strohfarben, lebhaftes Mousseux

Geruch
Der schwefelfrei erzeugte "Brut Nature" wirkt offen, rund und saftig. Er erinnert an reife, goldene Äpfel, Birnen und Quitten mit Anklängen von Wollwachs, Apfelschale, Nüssen, Mandel und ein wenig Rauch. Dazu kommt eine leicht jodige Note, ein Hauch von Kirsche und Pfirsich.

Geschmack
Am Gaumen bestätigt sich der saftige, offen einladende, mürb-fruchtige Eindruck des Champagners. Er bietet eine aromatische Fülle, erinnert an Kellerapfel und Apfelkuchen, besitzt leicht oxidative Elemente, wiederum etwas Wachs und eine leichte Zestigkeit. Dazu kommen eine geschmeidige Textur, eine präzise, lebendige Säure und eine gute Länge. Ein fruchtig schöner, eigenständiger, runder Champagner mit ein wenig Pfeffer und Mandarine im frischen und generösen Finale.