Drappier

Quattuor IV, Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920384005

Arbanne, Petit Meslier

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Sardinen in gewürztem Olivenöl mit krossem Landbrot

(Fisch)

Würzige, warme Kaninchen-Terrine mit grünem Pfeffer

(Wild)

Blanquette de mer

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.02.2024

Informationen zum Wein

Der *Quattuor* ist ein Champagner, dessen Trauben vom Kimmeridge-Kalk von Urville stammen. Verwendet wurden je 25 % Arbanne, Petit Meslier, Blanc Vrai (Pinot Blanc) und Chardonnay, wobei nur die erste Pressung (Cuvée) verwendet wurde. Die Pressung erfolgte mechanisch mit geringem Druck. Der Most floss durch Schwerkraft in die Tanks. Es erfolgte eine natürliche Klärung mit minimalem Schwefeleinsatz. Die Gärung in Edelstahlbehältern erfolgte zwei Wochen lang bei niedriger Temperatur. Anschließend erfolgte die natürliche und vollständige malolaktische Gärung. Eine Filtration oder Kaltstabilisierung erfolgte nicht. Nach der Assemblage erfolgte die zweite Gärung in der Flasche. Der Wein reift dort zwei bis drei Jahre, das Datum des Dégorgements ist auf dem Flaschenboden eingraviert. Der Quattor wurde mit 4,2 Gramm Zucker dosiert.

Farbe

helles Goldgelb mit grünen Reflexen, lebhaftes Mousseux

Nase

Der Champagner empfängt uns mit einem dichten Bouquet von weißen Blüten, Zitronencreme in warmem Gebäck mit Mandelsplittern. Dazu Mirabellen, mürbe Äpfel, reife Ananas, Quitten und etwas Honig.

Gaumen

Am Gaumen ist der *Quattuor* komplex, würzig, herb und pikant mit einem dynamischen Säurebogen, der einen angenehmen Druck auf den Gaumen ausübt. Es ist ein spannungsgeladener Wein mit subtilem Mousseux, leichten Noten von Autolyse, heller Frucht, mürben und würzigen Noten und einem langen Abgang mit präziser und klarer Struktur.