



Sea Cloud Champagner

Gehaltvoll und komplex mit charakteristischen Noten von Quitten

Winzer: Drappier

Region: Champagne

Rebsorte: 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Meunier

Farbe: weiß

Ausbau: Méthode Champenoise

Alkohol: 12.0 % vol

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitif, zu Fischrouladen, weißem Fleisch und Chaource Käse

0.375 l – Bestellnummer n289500

Drappier Champagne

Der Stammbaum der Familie Drappier reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück und beginnt mit Rémy Drappier, der wie Nicolas Ruinart, Tuchhändler in Reims wurde. Sein Enkel Nicolas ließ sich 1808 in Urville in dem Zisterzienserkloster aus dem 12. Jahrhundert nieder, das heute noch als Flaschenlager dient. In den 1930er Jahren beschloss der damalige Firmenerbe, Georges Collot, als

erster in der Region Pinot Noir anzupflanzen, was ihm den spöttischen Spitznamen "Papa Pinot" einbrachte. Bis heute ist der Pinot Noir die qualitätsbestimmende Rebsorte des Hauses. Die handgravierte Sonderabfüllung Sea Cloud wird exklusiv für die beiden Luxus-Segelschiffe abgefüllt, auf der auch Herr Spangenberg regelmäßig als Wein-Dozent an Bord ist.