







Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Champagner Brut

Carte Jaune

CHF 29.50

-  37cl
-  12%
-  Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
-  Wine Spectator: 91
- AN** 7231300

Produzent

Veuve Clicquot Champagner heisst «Qualität vor Quantität». Vor mehr als 220 Jahren wurde das Champagnerhaus Veuve Clicquot Ponsardin gegründet und kann auf eine lange ereignisreiche Geschichte zurückblicken. Im Alter von 27 Jahren übernahm die Witwe, Nicole Clicquot Ponsardin, die Geschäftsführung des Hauses und wurde so eine der ersten Unternehmerinnen der Region. Die Champagner des Hauses Veuve Clicquot sind das wertvolle Erbe der Witwe Clicquot. Ihre Maxime «Qualität vor Quantität» hat weltweite Akzeptanz erfahren. Die Weinberge, die sich in den besten Lagen befinden, erstrecken sich über eine Fläche von 286 Hektar. Sie wurden fast alle noch von Madame Clicquot persönlich erworben. Mindestens 30-36 Monate reift der Champagner für einen Non-Vintage in der Flasche in den ältesten Kellern der Champagne.

Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.

Herstellung

Flaschengärung

Degustationsnotiz

In der Nase herrlich frisch und aromatisch, Noten von reifen Birnen und getrockneten Apfelscheiben, würzig-hefige Anklänge von frisch gebackenem Brot und zitrisch-ätherische Aromen ergänzen perfekt. Im Gaumen wunderbar cremig, mit guter Perlage ausgestattet und herrlich rund fließend, die Aromen der Nase werden dupliziert und von mineralischen Noten in das gelbfruchtige Finale getragen.

Geniessen zu

Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.