






Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Champagner Extra Brut Extra Old

CHF 68.00

 75cl
 12.5%
 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
AN 6510700

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

Die Weine wurden mindestens drei Jahre in Edelstahltanks auf der Hefe gereift. Nach dem Degorgieren ruhen sie weitere drei Jahre in der Flasche. Die Dosage ist extrem schwach: drei Gramm pro Liter.

Degustationsnotiz

Reichtum und Fülle, Aromen von reifem Steinobst und eine feine Hefenote gepaart mit Aromen von eingelegten Zitronen. Kraftvoller und zugleich seidiger Auftakt, sehr leichte Perlage. Dann Frische, Mineralität und Reinheit. Besonders langer Abgang mit salzigen Nuancen.

Geniessen zu

Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.