




Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Champagner La Grande Dame Rosé 2006

CHF 248.00

 75cl

 12.5%

 Pinot Noir, Chardonnay

AN 7282706

Degustationsnotiz

Zuerst fruchtigen Aromen wie Erdbeere und Grapefruit sowie würzige Noten nach Pfeffer und Zimt, sehr ausdrucksstark unterlegt von einem feinen mineralischen Duf, leicht im Glas bewegt, treten stärker Fruchtaromen nach Kirsche und Brombeer hervor, durchdrungen von dem Aroma nach Brioche. Am Gaumen im ersten Eindruck Sauerkirsche, Grenadine und Brombeere, dann im weichen Körper ein Hauch süsser Gewürze, und kräftigem Vanille, die der Grande Dame Rosé eine besondere Sanftheit verleihen, die beeindruckende Struktur des Weines, die auf den hohen Pinot Noir Anteil in der Assemblage zurückzuführen ist, befindet sich durch die überraschende, präzente Frische in einer ausgewogenen Harmonie.

Herstellung

Die Basis-Assemblage besteht zu 92% aus Pinot Noir-Trauben, die aus Ay in der Vallée de la Marne und aus Verzenay, Verzy, Ambonnay und Bouzy in der Montagne de Reims stammen, und zu 8% aus Chardonnay-Trauben aus der Grand-Cru-Lage Le Mesnil-sur-Oger in der Côte des Blancs. Für den Grande Dame Rosé 2006 wurden 14% Rotweine hinzugefügt, die ausschliesslich aus Pinot Noir aus der Gemeinde Bouzy hergestellt wurden. Die Trauben stammen alle aus Clos Colin, einer unserer besten Parzellen dieser Grand-Cru-Lage.

Geniessen zu

Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.



Veuve Clicquot Champagner La Grande Dame

Rosé 2006

Produzent

Veuve Clicquot zählt zu den renommiertesten Champagnerhäusern der Welt und blickt auf eine beeindruckende Geschichte zurück. Gegründet im Jahr 1772 in Reims, verdankt das Haus seinen internationalen Erfolg vor allem einer aussergewöhnlichen Frau: Madame Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin. Als eine der ersten Unternehmerinnen ihrer Zeit übernahm sie nach dem Tod ihres Mannes die Leitung des Hauses und entwickelte Veuve Clicquot mit Mut, Innovationskraft und kompromisslosem Qualitätsanspruch zu einer der bedeutendsten Marken der Champagne.

Unter ihrem Leitsatz «Une seule qualité, la toute première» – «Nur eine Qualität, die allerbeste» – setzte Madame Clicquot neue Massstäbe in der Champagnerherstellung. Ihr wird unter anderem die Entwicklung des Rüttelpulvers zugeschrieben, das die Herstellung von klarem Champagner revolutionierte und bis heute ein wichtiger Bestandteil der traditionellen Champagnermethode ist. Dank ihrer visionären Arbeit erlangte Veuve Clicquot bereits im 19. Jahrhundert internationale Bekanntheit.

Eine besondere Beziehung verbindet Veuve Clicquot seit jeher mit der Schweiz. Bereits 1773 erfolgte die erste internationale Lieferung des Hauses an ein Hotel in Bern. Bis heute zählt die Schweiz zu den wichtigsten Märkten für Veuve Clicquot und schätzt die unverwechselbare Stilistik der Champagner aus Reims.

Die Qualität der Champagner basiert auf erstklassigen Weinbergen in den besten Lagen der Champagne. Besonders der hohe Anteil an Pinot Noir prägt den charakteristischen Stil des Hauses und verleiht den Champagnern Kraft, Struktur und Eleganz. Gleichzeitig sorgen Chardonnay und Pinot Meunier für Frische, Finesse und Ausgewogenheit.

Weltweit bekannt ist Veuve Clicquot insbesondere für den Yellow Label Brut, der seit Generationen als Symbol für Lebensfreude, Stil und höchste Champagnerkunst gilt. Ergänzt wird das Sortiment durch elegante Rosé-Champagner, charaktervolle Jahrgangschampagner sowie die prestigeträchtige Cuvée «La Grande Dame». Benannt nach Madame Clicquot, verkörpert sie die höchste Ausdrucksform des Hauses und vereint Komplexität, Präzision und aussergewöhnliches Reifepotenzial.

Heute steht Veuve Clicquot in über 150 Ländern für exzellente Champagner, die besondere Momente unvergesslich machen. Ob als Aperitif, zur festlichen Tafel oder als exklusives Geschenk – jede Flasche erzählt die Geschichte eines Hauses, das seit mehr als 250 Jahren Tradition, Innovation und französische Lebensart auf einzigartige Weise verbindet.

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.