






Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Champagner La Grande Dame Rosé 2006

CHF 247.00

 75cl
 12.5%
 Pinot Noir, Chardonnay
AN 7282706

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 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.

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 Brombeere 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, präsente Frische in einer ausgewogenen Harmonie.

Geniessen zu

Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.