



Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Champagner Rosé

CHF 54.50

statt CHF 69.00

- ▀ 75cl
- ▀ 12.5%
- ▀ Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- ▀ Wine Spectator: 91
- ▀ AN 7237700

Degustationsnotiz

Dem frischen Auftakt folgt ein fruchtiges harmonisches Gefühl am Gaumen. Der Wein ist perfekt ausgeglichen, in der besten Veuve Clicquot Manier eines Rosé Champagner, in Verbindung mit Eleganz und Flair. Der Wein entwickelt seine Magie. Der köstlich vollmundige Champagner kann als wahre Delikatesse genossen werden. Ein köstlich fruchtiger Wein in der ersten Blüte, als wundervoller Aperitif, den man gerne in trauter Zweisamkeit oder gemeinsam mit Freunden genießt.

Herstellung

Das Cuvée besteht aus 50 bis 60 verschiedenen Crus auf dem traditionellen Verschnitt des Yellow Labels, bzw. 44 bis 48 % Pinot Noir, 13 bis 18 % Meunier und 25 bis 29 % Chardonnay. Der Verschnitt umfasst einen besonders hohen Anteil (24 bis 35 %, manchmal 40 %) Reserveweine, die aus verschiedenen Jahrgängen stammen (meist 5 bis 6), und die Konsistenz des Hausstils sicherstellen.

Die Reserveweine sind teilweise bis zu 9 Jahre alt, und werden je nach Herkunft der Crus und des Produktionsjahres separat gelagert. Dieser Verschnitt wird mit 12 % Rotwein aus Rotweintrauben abgerundet, die separat ausgewählt werden, um diesem Rosé eine besondere Ausgewogenheit zu verleihen.

Geniessen zu

Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Produzent

Veuve Clicquot wurde bereits 1772 gegründet und verdankt seinen Erfolg einer Pionierin der Champagnerbranche: Madame Barbe-Nicole Clicquot. Die Anfänge der Erfolgsmarke machte Veuve Clicquot in der Schweiz, als 1773 die erste internationale Lieferung an ein Hotel in Bern ging. Dabei ist die Schweiz bis heute ein treuer Markt für die Marke.

Veuve Clicquot folgt dem Motto von Madame Clicquot: «Nur die beste Qualität». Als das zweitgrösste Champagnerhaus der Welt in Reims, Frankreich produziert es hochwertige Non-Vintage Champagner (Brut, Extra-Brut, Rosé, Demi-Sec, Doux), Jahrgangs-Champagner (Blanc und Rosé) sowie die exzellente Prestige Cuvée «La Grande Dame» seit 1972, dem Jahr der Schaffung des Veuve Clicquot Business Woman Awards.

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.