







Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Champagner Rosé

CHF 69.00

-  75cl
-  12.5%
-  Pinot Noir, Chardonnay, 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 Rotweintruben abgerundet, die separat ausgewählt werden, um diesem Rosé eine besondere Ausgewogenheit zu verleihen.

Geniessen zu

Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.



Veuve Clicquot Champagner Rosé

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 Rüttelpulps 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.