VON SALIS

Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Champagner Brut Yellow Label

CHF 118.00

150cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Wine Spectator: 91
AN 7231400

Degustationsnotiz
In der Nase herrlich frisch und aromatisch, Noten von reifen Birnen und getrockneten Apfelscheiben, würzig-hefige Anklänge von frisch gebackenem Brot und zitrisch-ätherische Aromen ergänzen perfekt. Im Gaumen wunderbar cremig, mit guter Perlage ausgestattet und herrlich rund fliessend, die Aromen der Nase werden dupliziert und von mineralischen Noten in das gelbfruchtige Finale getragen.

Herstellung
Der Veuve Clicquot Brut Yellow Label vereint Pinot Noir, Chardonnay und Meunier aus 50 bis 60 Crus der Champagne. Pinot Noir prägt die Struktur, Chardonnay verleiht Finesse und Meunier sorgt für Rundheit. Bis zu 45 % Reserveweine sichern den charakteristischen Stil des Hauses. Die Dosage beträgt 9 g/l.

Geniessen zu
Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.

VON SALIS

Veuve Clicquot Champagner Brut Yellow Label

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 Rüttelpults 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.