



Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Champagner Demi-Sec Carte Jaune

CHF 52.50

 75cl
 12.5%
 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
AN 7234700

Degustationsnotiz

Schöne gelbe Farbe mit intensivem Goldglanz. In der intensiven Nase geben reife Früchte (kandierte Früchte, Obstlikör) sowie ein Hauch von geröstetem Brot und Hefegebäck den Ton an. Am Gaumen zeigt er sich rund und weich, wobei jedoch eine Spur sehr milder Säure für angenehme Frische sorgt. Auch hier ist das Aroma reifer Früchte ausgeprägt. Nach zusätzlicher Kellerreifung (zwei bis drei Jahre, bzw. länger bei geeigneten Lagerbedingungen), entwickelt der Demi-Sec noch intensivere Noten von gebrannten Mandeln und Toast.

Herstellung

Méthode Traditionelle

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.