







Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Brut Yellow Label

«Clicquot Cooler»

CHF 67.50

-  75cl
-  12%
-  Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
-  Wine Spectator: 91
- AN** 7231700K

Degustationsnotiz

In der Nase herrlich frisch und aromatisch, Noten von reifen Birnen und getrockneten Apfelscheiben, würzig-hefige Anklänge von frisch gebackenem Brot und zittrisch-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

Méthode Traditionelle

Geniessen zu

Apéro, leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Spezielles

Erleben Sie unvergessliche Momente bei Ihrem nächsten Picknick mit den exquisiten Veuve Clicquot Champagner Kühlboxen. Diese elegante Lösung wurde speziell dafür entwickelt, Ihren Champagner optimal zu präsentieren und ihn perfekt gekühlt zu halten. Mit ihrem eleganten Chromgriff ist sie nicht nur praktisch, sondern auch ein echter Hingucker. Die klassische Kühlbox aus Metall sorgt dafür, dass Ihr Champagner bis zu zwei Stunden lang angenehm kühl bleibt, sodass Sie jeden Schluck geniessen können. Erhältlich in den geschmackvollen Farben Rosé und Gelb, die an die feinen Etiketten von Brut- und Rosé-Champagner angelehnt sind, bringt sie einen Hauch von Luxus in jedes Outdoor-Erlebnis.

Produzent

Erleben Sie unvergessliche Momente bei Ihrem nächsten Picknick mit den exquisiten Veuve Clicquot Champagner Kühlboxen. Diese elegante Lösung wurde speziell dafür entwickelt, Ihren Champagner optimal zu präsentieren und ihn perfekt gekühlt zu halten. Mit ihrem eleganten Chromgriff ist sie nicht nur praktisch, sondern auch ein echter Hingucker. Die klassische Kühlbox aus Metall sorgt dafür, dass Ihr Champagner bis zu zwei Stunden lang angenehm kühl bleibt, sodass Sie jeden Schluck geniessen können. Erhältlich in den geschmackvollen Farben Rosé und Gelb, die an die feinen Etiketten von Brut- und Rosé-Champagner angelehnt sind, bringt sie einen Hauch von Luxus in jedes Outdoor-Erlebnis.

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.