



Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Champagner Rich

CHF 59.00

 75cl

 12%

 Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

AN 3672700

Degustationsnotiz

Seit mehr als 250 Jahren hat das Maison Veuve Clicquot die Kunst des Blendens zur Perfektion gebracht. Heute bietet seine neueste Cuvée, RICH, die ideale Kombination aus fruchtigen, gourmandhaften Aromen, mit exotischer Ananas und Mango, erfrischt durch Birne sowie kühle Noten von Zitronengras und Eisenkraut.

Herstellung

Méthode Champenoise, mindestens drei Jahre Hefelagerung.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

RICH passt am besten zu Mango, Ananas oder saisonalen weissen Früchten, süss-salziger Küche sowie zu würzigen Gerichten wie Gemüsecurry. Auf Eis oder gekühlt (max. 4°C).



Veuve Clicquot Champagner Rich

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 Rüttelpulvs 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.



Veuve Clicquot Champagner Rich

Region

Die Geschichte des Weinbaus in der Champagne reicht bis in die Römerzeit zurück. Später übernahmen Klöster und kirchliche Gemeinschaften eine prägende Rolle und entwickelten ihn weiter. Bereits im Hochmittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay begehrt und wurden bis nach England exportiert. Damals handelte es sich noch um Stillweine. Erst im Laufe der folgenden Jahrhunderte entwickelte sich jener Schaumwein, für den die Region heute weltweit bekannt ist. Der Name Champagner ist dabei untrennbar mit seiner Herkunft verbunden: Er ist den Weinen vorbehalten, die aus dem geschützten Anbaugebiet Champagne stammen und nach den dort geltenden Vorschriften hergestellt werden.

Mit rund 34'200 Hektaren Rebfläche zählt die Champagne zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Das kühle Klima begünstigt eine langsame Traubenreife und bewahrt die Säure, die dem Champagner Frische und Struktur verleiht. Ebenso prägend sind die kalk- und kreidehaltigen Böden. Sie speichern Wasser und geben es nach und nach an die Reben ab, während überschüssiges Wasser gut abfließen kann. In den Kreideuntergrund wurden auch die berühmten Keller einiger Champagnerhäuser gehauen. Ihre konstant kühlen Temperaturen bieten gute Bedingungen für die langsame Reifung der Weine.

Drei Rebsorten bestimmen den Charakter der meisten Champagner: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, auch Meunier genannt. Chardonnay ist vor allem an der Côte des Blancs verbreitet und bringt Frische, Finesse und Eleganz ein. Pinot Noir prägt weite Teile der Montagne de Reims und der Côte des Bar und verleiht den Weinen Körper und Struktur. Meunier ist insbesondere in der Vallée de la Marne zu Hause und ergänzt die Assemblage mit Fruchtigkeit und Fülle. Obwohl Pinot Noir und Meunier rote Traubensorten sind, lassen sich aus ihnen weisse Grundweine gewinnen, indem die Trauben schonend gepresst werden und der Saft nur kurz mit den farbgebenden Schalen in Kontakt bleibt. Ein Blanc de Blancs wird aus weissen Trauben gekeltert, in der Champagne meist aus Chardonnay. Ein Blanc de Noirs entsteht ausschliesslich aus roten Trauben, also aus Pinot Noir, Meunier oder einer Kombination der beiden.

Die Kunst der Assemblage besteht darin, unterschiedliche Grundweine zu einem stimmigen Ganzen zu verbinden. Dabei können die Kellermeisterinnen und Kellermeister verschiedene Rebsorten, Lagen und Jahrgänge miteinander kombinieren. Jeder Bestandteil bringt eigene Eigenschaften mit und trägt zum gewünschten Stil bei. Manche Champagner leben von ihrer Frische und Leichtigkeit, andere zeigen mehr Kraft, Reife oder weinige Tiefe.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch die traditionelle Flaschengärung. Zunächst wird der Traubensaft zu einem stillen Grundwein vergoren. Nach der Assemblage wird dieser mit einer Mischung aus Zucker und Hefe in Flaschen gefüllt und verschlossen. Während der zweiten Gärung entsteht Kohlensäure, die in der Flasche gebunden bleibt. Anschliessend reift der Wein auf der Hefe. Dieser Kontakt prägt seine Textur und kann mit zunehmender Dauer Aromen von Brioche, Brotkruste und gerösteten Nüssen hervorbringen. Für Champagner ohne Jahrgang sind mindestens 15 Monate Reifezeit vorgeschrieben, davon mindestens zwölf Monate auf der Hefe. Jahrgangschampagner müssen mindestens drei Jahre reifen. Zahlreiche Erzeuger lassen ihre Weine deutlich länger im Keller.

Nach der Reifung wird die Hefe durch Rütteln in den Flaschenhals befördert und beim Degorgieren entfernt. Die anschliessende Dosage gleicht den Flüssigkeitsverlust aus und bestimmt mit ihrem Zuckergehalt die Geschmacksrichtung des fertigen Champagners. Die verbreitete Kategorie Brut steht für einen trockenen Stil mit weniger als zwölf Gramm Restzucker pro Liter. Bei Brut Nature beziehungsweise Zéro Dosage wird nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt; der Restzuckergehalt liegt unter drei Gramm pro Liter. Wie trocken ein Champagner am Gaumen wirkt, hängt jedoch auch von seiner Säure, Reife und Frucht ab.

Champagner ohne Jahrgang, auch Non-Vintage genannt, verbinden in der Regel Weine aus mehreren

Ernten. Gereifte Reserveweine ergänzen dabei die jüngeren Grundweine und helfen, den Stil eines Hauses über die Jahre hinweg wiedererkennbar zu halten. Jahrgangschampagner, auf Französisch Millésimé, stammen dagegen ausschliesslich aus der auf dem Etikett angegebenen Ernte. Sie spiegeln die

Bedingungen dieses Jahres wider und werden dann erzeugt, wenn die Qualität und der Charakter der Trauben dafür geeignet erscheinen. Als Prestige-Cuvées bezeichnen die Häuser ihre aufwendigsten oder repräsentativsten Weine. Dafür wählen sie ausgewählte Grundweine aus und gewähren ihnen meist eine



lange Reifezeit. Eine einheitlich festgelegte Qualitätskategorie ist dieser Begriff allerdings nicht.

Champagner kommt grundsätzlich trinkbereit auf den Markt. Viele Non-Vintage-Cuvées lassen sich in den ersten Jahren nach dem Kauf mit ihrer frischen Frucht und lebendigen Perlage geniessen. Hochwertige Abfüllungen, Jahrgangschampagner und Prestige-Cuvées können sich bei geeigneter Lagerung weiterentwickeln. Mit der Zeit treten die frischen Fruchtaromen zurück, während Noten von getrockneten Früchten, Brioche, Nüssen oder Honig stärker hervortreten können. Das Reifepotenzial hängt vom jeweiligen Wein und seinem Ausbau ab. Zu Hause sollte Champagner kühl, dunkel und bei möglichst gleichmässiger Temperatur gelagert werden. Für eine längere Aufbewahrung empfiehlt sich ein geeigneter Weinkeller oder ein Weinklimaschrank.