



Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Champagner Rich Rosé

CHF 66.00

75cl

12%

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

AN 3761700

Degustationsnotiz

Seit mehr als 250 Jahren hat Maison Veuve Clicquot die Kunst des Mischens zu einer feinen Kunst erhoben. Heute bietet der neueste Cuvée, RICH Rosé, die ideale Verbindung von fruchtigen, gehobenen Aromen, bei dem sich die Süsse von Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere mit exotischen Noten und Pfefferminze verbindet.

Herstellung

Méthode Champenoise, mindestens drei Jahre Hefelagerung.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Der RICH Rosé passt perfekt zu Gerichten wie Räucherlachs, würzigem Obstsalat, Süßkartoffeln oder Yakitori-Hähnchenpiessen. Auf Eis oder gekühlt (max. 4°C).

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.