



Frankreich, Champagne

Veuve Clicquot Rosé Brut «Clicquot Cooler»

CHF 79.50

- 75cl
- 12.5%
- Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
- Wine Spectator: 91
- AN** 7237700K

Degustationsnotiz

Dem frischen Auftakt folgt ein fruchtiges harmonisches Gefühl am Gaumen. Der Wein ist perfekt ausgeglichen, in der besten Veuve Clicquot Manier eines Rosé Champagner, in Verbindung mit Eleganz und Flair. Der Wein entwickelt seine Magie. Der köstlich vollmundige Champagner kann als wahre Delikatesse genossen werden. Ein köstlich fruchtiger Wein in der ersten Blüte, als wundervoller Aperitif, den man gerne in trauter Zweisamkeit oder gemeinsam mit Freunden genießt.

Herstellung

Das Cuvée besteht aus 50 bis 60 verschiedenen Crus auf dem traditionellen Verschnitt des Yellow Labels, bzw. 44 bis 48 % Pinot Noir, 13 bis 18 % Meunier und 25 bis 29 % Chardonnay. Der Verschnitt umfasst einen besonders hohen Anteil (24 bis 35 %, manchmal 40 %) Reserveweine, die aus verschiedenen Jahrgängen stammen (meist 5 bis 6), und die Konsistenz des Hausstils sicherstellen.

Die Reserveweine sind teilweise bis zu 9 Jahre alt, und werden je nach Herkunft der Crus und des Produktionsjahres separat gelagert. Dieser Verschnitt wird mit 12 % Rotwein aus Rotweinträuben abgerundet, die separat ausgewählt werden, um diesem Rosé eine besondere Ausgewogenheit zu verleihen.

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.



Veuve Clicquot Rosé Brut «Clicquot Cooler»

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.