Veuve Clicquot Ponsardin

Veuve Clicquot Rose Champagner



Art.-Nr.:	03059411
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Rose
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	50% bis 55% Pinot Noir, 15% bis 20% Pinot Meunier, 28% bis 33% Chardonnay
EAN:	3049614223389

Preise

Flasche 61,90 € brutto

Preis pro Liter: 82,53 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Genau wie im Jahr 1775, als Veuve Clicquot als erstes Champagnerhaus Rosé Champagner kreierte, sorgte das Haus im Jahr 2004 erneut mit einer herausragenden Innovation für Aufsehen: ein Rosé ohne Jahrgang von Veuve Clicquot. Die neue, subtil-frische Cuvée, die langsam - zunächst in den Köpfen der Veuve Clicquot Önologen - und dann in den Kellern des Hauses herangereift ist, ist eine zusätzliche Bereicherung des Portfolios der Champagner von Veuve Clicquot. Kellermeister Jacques Péters und sein Team wollten als Pendant zum Jahrgangs-Rosé einen Basis Cuvée mit einer Komposition von Opulenz und frischer Fruchtigkeit hervorbringen, die den unverwechselbaren, charakteristischen Stil von Veuve Clicquot widerspiegelt.

Die Struktur der Cuvée entspricht genau der traditionellen Zusammensetzung des Brut Yellow Label, einem Wein von allerhöchster Qualität, mit einem großen Anteil (80%) von Grands und Premiers Crus. Sie besteht aus etwa 50 bis 60 verschiedenen Crus, sowie einem hohen Anteil an Reserveweinen, der 25% - 35%, teilweise sogar bis zu 40% beträgt. Diese Weine, andere Jahrgänge, deren älteste bis zu 9 Jahre alt sind, werden separat gelagert, so dass die Besonderheit der Lagen und der Erntejahre bewahrt werden. So kann jedes Jahr wieder der typische Veuve Clicquot Stil beibehalten werden. Ergänzt wird die Assemblage durch 12% Rotwein aus unseren Pinot Noir-Parzellen im Anbaugebiet Montagne de Reims. Diese Auswahl speziell angebauter, aus dunklen Trauben gewonnener Rotweine, verdankt der Rosé seine wunderbare Balance.

• Die Zusammensetzung der Cuvée: 50% bis 55% Pinot Noir 15% bis 20% Pinot Meunier 28% bis 33% Chardonnay
• Das besondere an dem Rosé-Farbton ist der reizvolle Glanz. In der Nase zeigt sich dieser Rosé großzügig und fein. Zunächst herrscht das Aroma frischer roter Früchte von Himbeeren, Walderdbeeren, Kirschen und Brombeeren vor, bis sich nach und nach Noten bemerkbar machen, die an Backobst, Biskuit, Hefegebäck, Mandel und Aprikose erinnern. Nach einem frischen Auftakt setzt sich am Gaumen eine fruchtige Harmonie durch.
• Sein bemerkenswertes Gleichgewicht weist ihn als eleganten aber rassigen Rosé Champagner in der Tradition

des Hauses aus. Sein Charme ist unwiderstehlich: Dieser opulente, vollmundige Rosé garantiert ein einzigartiges Sinneserlebnis.
• Mit seinem fruchtigen Aroma passt der Veuve Clicquot Rosé hervorragend zu asiatischen Speisen wie Sushi, Sashimi oder gegrilltem Thunfisch. Auch in Kombination mit raffinierten Gewürzen (Vanille, Ingwer, Jamaikanischer Pfeffer), rauchigen Gerichten und Desserts aus roten Früchten macht der Rosé eine gute Figur.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kcal)	314kcal
Fett	75g
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,8g

3 049614 223389 >