Veuve Clicquot Ponsardin

Veuve Clicquot Brut Champagne Magnum



Art.-Nr.:	030620
Gebinde:	1 x 1,50l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	Pinot Noir,Pinot Meunier,Chardonnay
EAN:	3049610004500

Preise

Flasche 119,00 € brutto
Preis pro Liter: 79,33 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die Cuvée
Der Veuve Clicquot Brut bringt den Charakter der Weinberge und die Kontinuität des Veuve Clicquot-Stils beispielhaft zum Ausdruck. Stark geprägt durch den Pinot Noir zeichnet sich dieser Wein durch eine ausgezeichnete Struktur aus, ein typisches Stilmerkmal der Weine dieses Hauses. Der Chardonnay verleiht ihm seine Eleganz und Finesse, die für eine perfekte Ausgewogenheit notwendig sind; die geringe Zugabe des Pinot Meunier rundet die Komposition ab. Der Brut Carte Jaune ist ein Wein von allerhöchster Qualität, mit einem großen Anteil (80%) von Grands und Premiers Crus. Etwa 50 bis 60 verschiedene Crus gehen in die Zusammenstellung ein, sowie 25% - 35%, teilweise sogar bis zu 40% Weine anderer Jahrgänge (vins de réserve). Diese Reserveweine, deren älteste bis zu 9 Jahre als sind, werden separat gelagert, so dass die Besonderheiten der Lagen und der Erntejahre bewahrt werden. So kann jedes Jahr wieder der typische Veuve Clicquot Stil beibehalten werden.

Die Zusammensetzung der Cuvée:
50% bis 55% Pinot Noir
15% bis 20% Pinot Meunier
28% bis 33% Chardonnay

Verkostungsprofil
Der Veuve Clicquot Brut besticht durch seine schöne, goldgelb glänzende Farbe. Er ist kraftvoll und angenehm in der Nase, wo er zunächst fruchtige Nuancen (weiße Früchte und Backobst) entfaltet, die dann nach und nach in Vanille- und Hefeteignoten übergehen. So entsteht eine vollkommene Harmonie zwischen den natürlichen Aromanuancen der Rebsorten (Obstaromen) und den Nuancen, die sich während der Flaschenreifung entwickeln (Gebäcknoten). Die forsche, dynamische Attacke im Mund weicht allmählich einer fruchtigen Harmonie. Dieser Champagner zählt unzweifelhaft zu der Kategorie der gut strukturierten Bruts mit selbstbewusstem Weincharakter. Außerdem besticht er durch seinen bemerkenswerten Abgang, bei dem sich fruchtige und würzige Komponenten die Waage halten.

Speiseempfehlung
Dank des optimalen Gleichgewichts zwischen Finesse und Kraft eignet sich der Veuve Clicquot Brut hervorragend als Apéritif oder auch als Begleiter zu Meeresfrüchten und Fisch.

Zutaten

Weintraube, Zucker, Versanddosage, Konservierungsstoffe: Sulfite

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	314kJ
Energie (kcal)	75kcal
Eiweiß	0g
Fett	0g
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,8g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g

3 049610 004500 >