

VALENTIN WINE

Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 2015

CHF 229.00

75cl
Pinot Noir, Chardonnay
AN 72417515

Vinifikation
Sechs Jahre Flaschenlagerung.

Degustationsnotiz Nase
Zuerst fruchtigen Aromen wie Erdbeere und Grapefruit sowie würzige Noten nach Pfeffer und Zimt, sehr ausdrucksstark unterlegt von einem feinen mineralischen Duf, leicht im Glas bewegt, treten stärker Fruchtaromen nach Kirsche und Brombeer hervor, durchdrungen von dem Aroma nach Brioche.

Degustationsnotiz Gaumen
Im ersten Eindruck Sauerkirsche, Grenadine und Brombeere, dann im weichen Körper ein Hauch süsser Gewürze, und kräftigem Vanille, die der Grande Dame Rosé eine besondere Sanftheit verleihen, die beeindruckende Struktur des Weines, die auf den hohen Pinot Noir Anteil in der Assemblage zurückzuführen ist, befindet sich durch die überraschende, präsente Frische in einer ausgewogenen Harmonie.

Passt zu
Wunderbar als Aperitif und herrlich zu Fisch und Austern.

Produzent
Veuve Clicquot Champagner heisst "Qualität vor Quantität". Vor mehr als 220 Jahren wurde das Champagnerhaus Veuve Clicquot Ponsardin gegründet und kann auf eine lange ereignisreiche Geschichte zurückblicken. Im Alter von 27 Jahren übernahm die Witwe, Nicole Clicquot Ponsardin, die Geschäftsführung des Hauses und wurde so eine der ersten Unternehmerinnen der Region.

Die Champagner des Hauses Veuve Clicquot sind das wertvolle Erbe der Witwe Clicquot. Ihre Maxime "Qualität vor Quantität" hat weltweite Akzeptanz erfahren. Die Weinberge, die sich in den besten Lagen befinden, erstrecken sich über eine Fläche von 286 Hektar.

Sie wurden fast alle noch von Madame Clicquot persönlich erworben. Mindestens 30-36 Monate reift der Champagner für einen Non-Vintage in der Flasche in den ältesten Kellern der Champagne. Veuve Clicquot zeichnet sich durch seine ausgezeichnete Struktur aus und besticht durch Eleganz und Finesse und ein ausgewogenes, raffiniertes Bouquet.



VALENTIN WINE

Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 2015

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.