

VALENTIN WINE

Veuve Clicquot Brut Rich On Ice

CHF 59.00

75cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 723575–

Vinifikation
Méthode Traditionelle

Degustationsnotiz Nase
In der Nase zeichen sich Aromen von exotischen Ananas und Mangos, erfrischt durch reife Birnen sowie kühle Noten von Zitronengras und Eisenkraut.

Degustationsnotiz Gaumen
Feinperlige Mousse, feine Restsüsse, animierender, saftiger Trinkfluss.

Passt zu
RICH passt am besten zu Mango, Ananas oder saisonalen weißen Früchten, süß-salziger Küche
sowie zu würzigen Gerichten wie Gemüsecurry.

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 Brut Rich On Ice

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.