



Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

Aus dem Traditionshaus im Herzen von Reims

Beschreibung:

Für den Veuve Clicquot Rosé werden 50-60 verschiedenen Cru- Lagen und 30-40% Reserveweine verwendet. Für die grundlegende und so typische Struktur eines Veuve Clicquot sorgt der Pinot Noir. Der Chardonnay fügt ihm die nötige Eleganz und Raffinesse hinzu, damit ein perfekt ausgewogener Wein entsteht, der mit etwas Meunier abgerundet wird.

Aromenprofil:

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 36 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Artikelnummer: 04000--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18/20, Vinum 17/100, Wine Enthusiast 87/100, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.