

2008 Champagne Brut

La Grande Dame, Veuve Clicquot Ponsardin Brut

Reflektiert das Grand Cru Terroir des Hauses



Beschreibung:

Der Jahrgang 2008 besteht aus 92% Pinot Noir und 8% Chardonnay aus 6 verschiedenen Grand Cru Weinbergen – Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Verzy, Verzenay und Le Mesnil-sur-Oger. 10 Jahre Hefelager sorgen für eine außerordentliche Komplexität und Reifepotenzial.

Degustationsnotiz:

Rar, fein und selten, mit einem außergewöhnlichen Potenzial. Der hohe Anteil an Pinot Noir verleiht diesem Vintage-Champagner eine außergewöhnliche Struktur und Stärke, die von einer frischen Mineralität, einer seidigen Textur und eleganter Komplexität flankiert wird.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Veuve Clicquot
Bewertung(en):	Parker 93/100
Ausbau:	120 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	92% Pinot Noir, 8% Chardonnay
Artikelnummer:	0130608

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

La Grande Dame
Veuve Clicquot Ponsardin Brut

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100
Rebsorte(n):	92% Pinot Noir, 8% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	120 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren