DRINKS.

# Veuve Clicquot Brut Yellow Label mit Eco-Yellow Box 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 409356 |
| Alkoholgehalt | 12% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Champagne |
| Abfüller | Veuve Clicquot Ponsardin, 12 Rue du Temple, 51100 Reims, France |
| Marke | Veuve Clicquot |
| Typ | Champagner |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Alter | mind. 3 Jahre |
| Degustationsnotiz | es entfalten sich frische, cremige und mineralische Aromen von Birne, Pfirsich, Mirabelle, Brioche sowie Vanille. |
| Verkehrsbezeichnung | Champagner |
| Details | aus 50-55% Pinot Noir, 28-33% Chardonnay und 15-20% Pinot Meunier |
| Verpackung | mit Verpackung |
| Etikette | farbig |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Ja |
| Kosher | Keine Angaben |

| | |
|---|---|
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Nein |
| Trinktemperatur | 8-10 Grad |
| Jahrgang | Keine Angaben |
| Passend zu | Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Pizza & Pasta |

## Beschreibung

Der Yellow Label Brut Champagner ist das Aushängeschild der Marke Veuve Clicquot. Für ihn vermischt man das Traubengut von rund 50 verschiedenen Cru Lagen, wobei Reserveweine einen Anteil von 30-45% ausmachen. Der mindestens drei Jahre lang gereifte Champagner bringt den Charakter der Weinberge und die Kontinuität des Hausstils zum Ausdruck. Der Yellow Label Brut zeigt sich kraftvoll, seidig, frisch und aromatisch. Während die fruchtigen Noten von Mirabellen, Birnen und Pfirsich im Vordergrund stehen, deuten Anklänge von getoastetem Brioche und Vanille auf die Reifung hin. Der Champagner harmoniert bestens mit Fisch, Meeresfrüchten, Pasta, Eierkuchen, Crackern und verschiedenen Häppchen. Die optimale Serviertemperatur liegt bei 8-10°C.