

# DRINKS.

## Veuve Clicquot Demi-Sec 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	409359
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	Glänzendes Goldgelb, gleichmässig schäumend. In der Nase Aromen von reifen Früchten, Toast und Brioche.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	40 - 45 % Pinot Noir, 30 - 35 % Meunier, 20 - 25 % Chardonnay
Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Dessert, Käse

## **Beschreibung**

Nicht weniger als 50 einzelne Weine machen diese Demi-Sec aus. Wie bei allen Veuve Clicquot-Blends besteht dieser Cuvée vorwiegend aus Pinot Noir (40-45 %), der dem Champagner seine grundlegende Struktur verleiht. Für das ausgeprägte Fruchtaroma sorgt ein im Vergleich zum normalen Yellow Label höherer Anteil Meunier (30-35 %). Der Chardonnay rundet die Mischung ab (20-25 %). Da zu 30-45 % Reserveweine Verwendung finden, ist die stilistische Konsistenz des Veuve Clicquot gewährleistet. Der (für Demi Sec mindestens dreijährige) Reifeprozess in den als Weinkeller genutzten Kreidestollen verleiht dem Champagner seine sanfte Textur. Schliesslich entsteht durch die Dosage von 45 g/l ein Demi-Sec mit lieblicher anmutenden Aromen bei nach wie vor exzellenter Frische. Nachdem er zusätzlich eingekellert wurde (zwei bis drei Jahre, unter den richtigen Bedingungen sogar noch länger), entwickelt der Demi Sec noch reichere Pralinen- und Röstnoten. Der Demi-Sec passt dann ideal zu Karamell- oder Pralinendesserts: Paris-Brest, Tarte Tatin oder Birnen mit Karamell.