DRINKS.

Veuve Clicquot Brut Yellow Label mit Smeg Fridge 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	745821
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	In einer speziell kreierten Box
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.