DRINKS.

Veuve Clicquot Rosé mit Smeg Fridge 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	785413
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Veuve Clicquot Ponsardin, 12 Rue du Temple, 51100 Reims, France
Marke	Veuve Clicquot
Typ	Champagner Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Helles Kupferfarben. Aromen von frischen roten Früchten, getrockneten Früchten und Wiener Gebäck.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	Pinot Noir (50-55 %), Chardonnay (28-33 %), Pinot Meunier (15-20 %)
Verpackung	In einer speziell kreierten Box
Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Passend zu	Apéro, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Kalb- und Rindfleisch

Beschreibung

Der VCP Rosé ist ein kupferfarbener Champagner mit einem Aroma von roten Früchten. Diesem Resultat geht ein schier kreativer Schaffungsprozess für die richtige Mischung voran. Mit seinem Expertenteam wählt der Kellermeister hervorragende Rotweine und nicht-schäumende Weine aus den besten Weinanbaugebieten in der Champagne-Region aus, um genau die Aromen und Eigenschaften herauszukristallisieren, die den Stil des Veuve Clicquot Rosé ausmachen.
Zum Zuge kommen 50 bis 60 verschiedene Cru-Lagen und 30-45 % Reserveweine – die Cuvée basiert auf der traditionellen Mischung des Yellow Label: Für die grundlegende und so typische Struktur eines Veuve Clicquot sorgt der Pinot Noir (50-55 %). Chardonnay (28-33 %) fügt dem die nötige Eleganz und Raffinesse hinzu, damit ein perfekt ausgewogener Wein entsteht, der mit etwas Meunier (15-20 %) abgerundet wird. Die Mischung wird dann für das fruchtige Aroma mit 12 % nicht-schäumenden Rotweinen aus roten Weintrauben fertiggestellt. Der (für Rosé mindestens dreijährige) Reifeprozess in unseren als Weinkeller genutzten Kreidestollen verleiht dem Champagner seine sanfte Textur.