

Der wunderbar ausgewogene, halbtrockene Veuve Clicquot Demi-Sec tendiert zu einer leichten Fruchtsüsse, lässt die Herzen von Champagner-Liebhabern höher schlagen und ist ein perfekter Dessert-Begleiter.

Nicht weniger als 50 einzelne Weine machen diese Cuvée aus. Die traditionelle Anteile für Demi Sec sind: 40 bis 45 % Pinot Noir, 30 bis 35 % Meunier, 20 bis 25 % Chardonnay.

Wie bei allen Veuve Clicquot-Blends besteht der Demi-Sec vorwiegend aus Pinot Noir (40-45 %), der dem Champagner seine grundlegende Struktur verleiht. Für das ausgeprägte Fruchtroma 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.

Tasting

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. Es passt dann ideal zu Karamell- oder Pralinendesserts: Paris-Brest, Tarte Tatin, Birnen mit Karamell, Blauschimmelkäse, etc...

