

DRINKS.

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409361
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. 5 Jahre
Degustationsnotiz	Im Glas eine exquisite Goldfarbe mit besonders feinen Blasen. Das Bouquet ist fruchtig und blumig, es erinnert an reife Früchte und Frangipani.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	Pinot Noir (45 %), Chardonnay (27 %), Pinot Meunier (28 %)
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben



Zusatzinformation

Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Rotes Fleisch, Weisses Fleisch

Beschreibung

Im Jahr 2013 kreierte der Kellermeister aus dem Hause Veuve Clicquot eine einzigartige Mischung, die ausschliesslich aus Reserveweinen bestand, um die Quintessenz von Yellow Label zum Ausdruck zu bringen und Madame Clicquot und ihrem innovativen und visionären Prozess seine Reverenz zu erweisen. So entstand der Extra Brut Extra Old Cuvée, ein besonders einzigartiger Champagner. Im Jahr 2019 brachte das Haus die zweite Mischung der Kollektion heraus, den Extra Brut Extra Old 2, eine neue Mischung, die von dem historischen Know-how des Hauses zeugt. Extra Brut Extra Old 2 ist ein komplexer, aber sehr nuancierter Blend aus acht edlen Reserveweinen des Hauses - 1990, 1998, 1999, 2006, 2008, 2009, 2010 und 2012, die allesamt minimal fünf Jahre Lagerung hinter sich haben. Dabei sorgt der vorherrschende Pinot Noir (45 %) für die grundlegende und so typische Clicquot-Struktur. Der Chardonnay (27 %) fügt dem die nötige Eleganz und Raffinesse hinzu, damit ein perfekt ausgewogener Wein entsteht, der mit etwas Meunier (28 %) abgerundet wird. Der Wein lässt sich für mindestens 15 Jahren lagern.