



Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

Champagne Veuve Clicquot at its best

Beschreibung:

Für die erstklassige Champagner-Cuvée namens «Carte Jaune» werden Trauben von nicht weniger als 50 bis 60 verschiedenen Crus verwendet. Der Cuvée «Veuve Clicquot Carte Jaune» gelingt es, Stärke und Seidigkeit in Einklang zu bringen und sie wunderbar mit aromatischer Intensität und Frische zu verbinden. Dies macht ihn zum idealen Aperitif aber auch zum perfekten Champagner, der ein Essen begleitet.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, Strohfarben. Intensives, reifes Bouquet, Hefe- Brotkrustentöne, Mandeln. Im Gaumen sehr gut stützende Säure, wiederum ein Reifeton. Ein Champagner im klassischen, noblen Stil.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 36 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier

Artikelnummer: 02214--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.